Oecon. 985 l

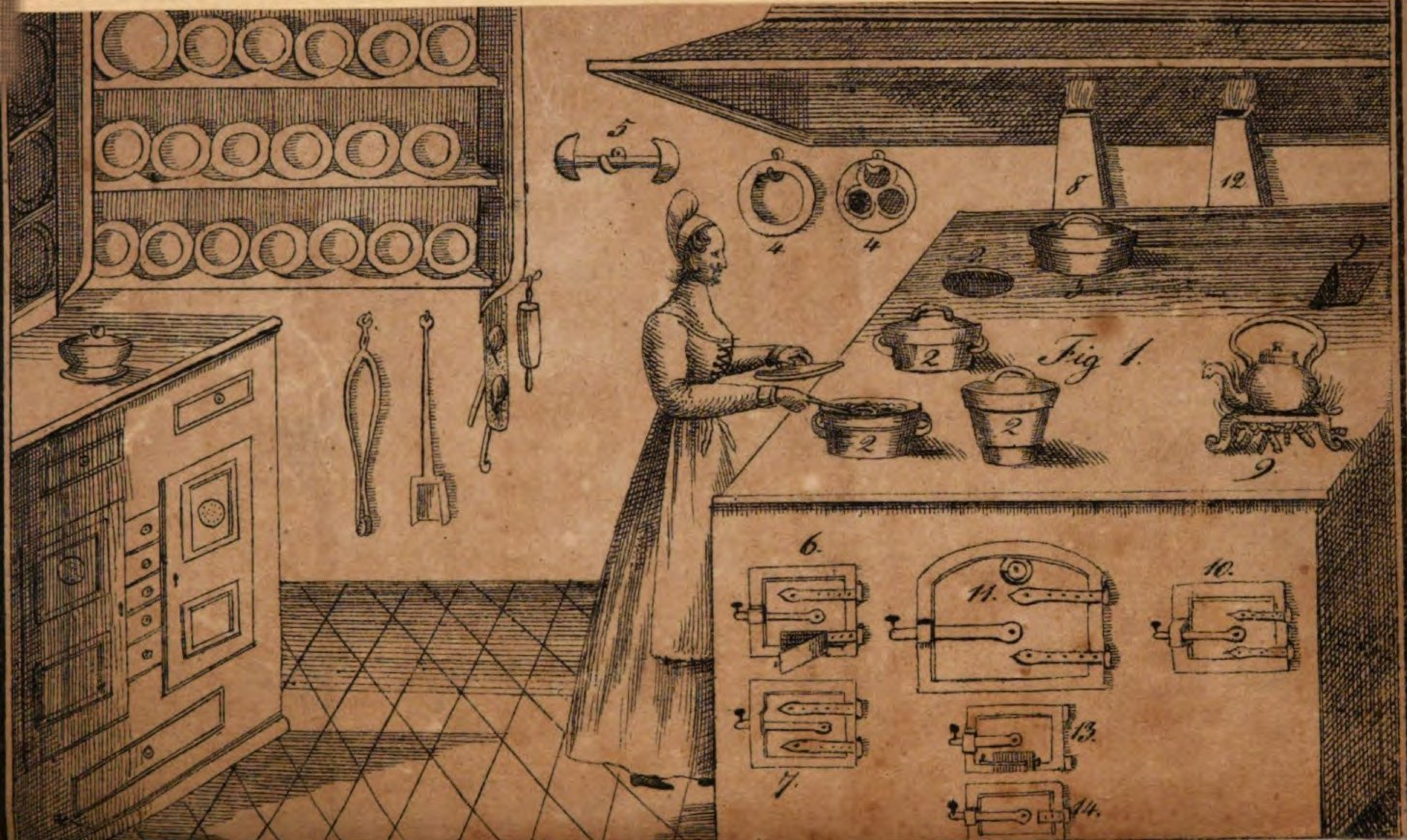

Fig 1.
5
4
4
8
12
2
3
9
2
2
2
9
6.
11.
10.
7.
13.
14.

Die wohlunterrichtete
und sich selbst
lehrende Köchin,

oder

die Kunst

in der kürzesten Zeit ohne alle Vorkenntnisse auf die vortheilhafteste Art billig und schmackhaft kochen zu lernen. Ein unentbehrliches Handbuch für Hausfrauen und Köchinnen, nach vieljährigen Erfahrungen bearbeitet

von

Elisabeth Klarin.

Zweite, verbesserte und vermehrte Auflage.
Mit einem Titelkupfer.

Hanau 1828,
in der C. J. Edlerschen Buchhandlung.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

34 F

Vorrede zur ersten Auflage.

Ungeachtet der zahllosen Menge von Kochbüchern die wir bereits besitzen, fehlte es dennoch bisher an einem, welches die Eigenschaften des vorliegenden in sich vereinigte.

In den meisten unserer Kochbücher ist auf gewöhnliche bürgerliche Haushaltungen viel zu wenig Rücksicht genommen, indem die Zuthaten, so wie sie vorgeschrieben, viel zu kostspielig sind, als daß sie praktisch angewandt werden könnten; auch sind diese Kochbücher nicht bequem in der Tasche zu tragen, und in

der Regel zu hoch im Preise um sich allgemein Eingang zu verschaffen.

Da mir, während meiner Praxis in der Kochkunst, welche ich viele Jahre hindurch als Köchin, sowohl bei bürgerlichen als hohen Herrschaften ausgeübt habe, der Mangel eines Kochbuchs, das für jede Haushaltung passend ist, fühlbar geworden, so glaubte ich mir einiges Verdienst zu erwerben, wenn ich meine als Köchin gesammelten, und als Hausfrau von mittlerm Stande noch vermehrten Erfahrungen zusammen stellte und zum Druck beförderte, wobei ich nicht in Abrede stehe, die besten der bereits vorhandenen Werke über Kochkunst mit zu Rathe gezogen zu haben.

Um nun mein Kochbuch für alle Stände brauchbar zu machen, habe ich darin eine so mannigfaltige Auswahl von Verschiedenem aufgenommen, daß es sowohl für bürgerliche Haushaltungen, als auch für größere Küchen vollkommen anwendbar ist.

Da ich meine Recepte alle sehr deutlich und ausführlich abgefaßt habe, so

sind weitere Erklärungen überflüssig; ich begnüge mich daher einige allgemeine Verhaltungsregeln für Köchinnen folgen zu lassen.

1) Aufmerksamkeit und Ordnungsliebe sind zwei Dinge, welche einer Köchin nicht abgehen dürfen; denn durch Unachtsamkeit und Unordnung entspringt Geld- und Zeitverlust, anderer Unannehmlichkeiten nicht zu gedenken.

2) Reinlichkeit ist eine der unentbehrlichsten Eigenschaften einer Köchin; weil Unreinlichkeit in der Küche nicht nur den Geschmack verdirbt, sondern auch auf die Gesundheit höchst schädlich einwirkt.

3) Die Geschirre, worin die Speisen gekocht und aufbewahrt werden, haben ebenfalls Einfluß auf die Gesundheit. Irdene Geschirre, sowie die von Glas, Porcellan und Steingut, sind die unschädlichsten; auch nehmen, wenn sie gut sind, die Speisen keinen Nebengeschmack davon an. Geschirre von Eisen, Kupfer und Messing sind zwar vortheilhaft zum Kochen der Speisen, doch müssen sie stets sehr reinlich

gehalten werden, und dürfen die Speisen, besonders säuerliche, nicht darin stehen bleiben, indem daraus die nachtheiligsten Folgen für die Gesundheit entstehen. —

4) Jede Köchin muß natürlich genau Acht geben, daß die Speisen nicht überlaufen, daß sie weder zu viel noch zu wenig, weder zu schnell noch zu langsam kochen oder braten, daß sie nicht anbrennen, und daß das Feuer ihnen angemessen sei.

Indem ich mein Buch hiermit dem Publikum übergebe, wünsche ich, daß es sich bald in den Händen recht vieler Hausfrauen und Köchinnen befinden und als ein treuer Rathgeber erproben möge; ist dieses der Fall, so werde ich mich für meine Arbeit hinreichend belohnt fühlen.

Die Verfasserin.

Vorrede zur zweiten Auflage.

Ich kann nicht umhin, für die gütige Aufnahme, welche die erste Auflage meines Kochbuchs gefunden hat, meinen Dank öffentlich auszusprechen, und da ich voraussetzen darf, daß es demselben auch fernerhin nicht an Theilnahme mangeln wird, so habe ich mich verpflichtet gefühlt, dasselbe nochmals genau durchzusehen, und es durch 131 neue hinzugefügte, sorgfältig geprüfte Recepte zu vermehren.

Auch habe ich diese zweite Auflage durch ein Titelkupfer verschönern lassen,

worauf ein Spaarheerd abgebildet ist, wie man sie in hiesiger Gegend findet, welche zum Kochen äußerst vortheilhaft eingerichtet sind. Man trifft dergleichen in jeder Eisenhandlung an, und besagt die nachfolgende genaue Beschreibung desselben das Nähere.

Man dürfte es vielleicht hin und wieder als einen Mangel betrachtet haben, daß die Personenzahl, für welche die in den Recepten angegebene Quantität ausreicht, nicht bestimmt ist; allein ich habe dieß absichtlich nicht gethan, weil es sich durchaus mit keiner Bestimmtheit angeben läßt, indem an Tafeln, wo vielleicht 8 und mehr Gerichte aufgetragen werden, bei weitem weniger von jedem gebraucht wird, als an solchen die sich auf 2 bis 4 beschränken. Es bleibt daher der Köchin überlassen, im Verhältniß zu ihrer Haushaltung die Quantität jedes Gerichts zu bestimmen.

Erklärung des Titelkupfers,

welches eine Küche vorstellt, worin sich ein Spaar-Heerd befindet, welcher mit Recht diesen Namen führt, weil man in demselben noch nicht die Hälfte so viel Holz verbraucht, als wie bei einer andern Art Heerd, indem wenige Stückchen Holz hinreichen, die Töpfe auf's Schnellste zum Kochen zu bringen, und weil auch alles viel reinlicher und sauberer ist; die obere wie die untere Platte sind von Guß-Eisen, die in einem wie auch in mehreren Stücken gegossen werden, so z. B. braucht man nur eine Platte, worin sich die 3 Löcher befinden, und die 2 Thürchen Nro. 6 und 7; das andere kann lauter Mauerwand, und das obere von Eisen oder andern Platten zusammengesetzt sein.

Fig. 1 ist die Ansicht des ganzen Heerdes.

Fig. 2 sind die runden Löcher, worinnen die Töpfe stehen, die hinein kommen, und wovon ein ganzes Muster auf dem Heerd steht, die von Guß-Eisen oder Kupfer sind, und die man nach jeder beliebigen Größe haben kann.

Fig. 3 ist ein ovales Loch mit einem ovalen Topf, um beständig warmes Wasser zu haben.

Fig. 4 zeigt verschiedene Ringe an, die man auf die Löcher legt, um kleinere Töpfe darauf zu stellen.

Fig. 5 ist ein einfaches Maschienchen, das aus einem platten Stäbchen Eisen, und die 2 Schippchen aus starken Eisenblech sind. Selbiges wird auf das Loch gelegt, uud eine Brat-Pfanne darauf gesetzt, worin man braten kann, wenn man den Bratofen nicht heizen will.

Fig. 6 zeigt die Thüre von Eisenblech, worin das Feuer auf einem eisernen Rost gerade unter den Topf angemacht wird. Die Löcher sind mit stehenden Backsteinen ausgemauert, unten wird es flach, und zwar Bergauf gemauert, so daß es am letzten nur 4 Zoll von dem Topf entfernt ist.

Fig. 7 ist das Asche-Loch mit einer Eisenblech Thüre versehen.

Fig. 8 ist ein blecherner Schornstein, der mit 4 Nägeln an der Wand festgemacht wird, und bloß mit den 4 Töpfen in Verbindung steht.

Fig. 9 die Kasseroll-Löcher.

Fig. 10 das Asche-Loch mit einer Thüre versehen, um daß die Asche nicht auf die Erde fällt.

Fig. 11 der Backofen, der nun nach jeder beliebigen Größe gemacht werden kann, und der unten mit einer dünnen eisernen Platte versehen sein muß; das andre neben herum ist von Eisenblech, in der Mitte des innern Ofens sind 2 Eisenblech Leisten, worauf ein Eisenblech gelegt wird, um zu gleicher Zeit einen Braten zu braten, und oben einen Kuchen backen zu können. Der Ofen sitzt übrigens links und rechts auf der Mauer, oben liegen 2 eiserne Stäbe ins runde gebogen, 2 Zoll vom Ofen entfernt, darüber liegt eine dünne Mauer von Ziegelsteinen, dazwischen cirkulirt die Hitze und alsdann passirt der Rauch in

Fig. 12 den Schornstein der auch von Blech wie der andere ist.

Fig. 13 ist der Feuer-Behälter mit einer Eisenblech Thür versehen, das auf einem Rost angemacht wird. Die innere Oeffnung vom Ofen in der Höhe ist ein halben Schuh, die Breite so breit der Ofen ist.

Fig. 14 ist das Asche-Loch, ebenfalls mit einer Thür von Eisenblech versehen.

Wer den Backofen nicht braucht, oder einen schon hat, kann sich in die Mitte auch einen Kessel zum Waschen setzen lassen.

Der geringste Preis eines solchen Heerdes mit 3 Töpfen und dem Bratofen ist 33 Guld. oder 18 Thaler. Einer, der ganz von Guß-Eisen-Platten mit 4 Töpfen nebst einem Bratofen versehen ist, kostet 66 Guld. oder 37 Thaler.

Suppen verschiedener Art.

1. Wein-Suppe.

Nimm hierzu zwei Theile Wein, den dritten Theil Wasser, lasse es mit Zucker, etwas ganzem Zimmet, und einigen Nägelchen kochen; dann nimmt man etliche Eierdotter: diese werden mit etwas feinem Mehl und Wasser verrührt, und läßt es mit kochen. Vor dem Anrichten werden in Butter geröstete Weißbrodbröckchen in die Schüssel gethan, und die Suppe darüber geschüttet. Zu bemerken ist: daß diese Suppe am besten in irdenen Geschirren, nicht aber in Messing, Kupfer oder Eisen gekocht werden darf.

2. Eine braune Wein-Suppe.

Wird wie die obige gemacht; außer daß statt des Weißbrodes, Schwarzbrod auf einem Reibeisen gerieben, und in Butter schön gelb

geröstet wird; auch thut man etwas Nägelchen und Zimmet dazu.

3. Wein=Suppe mit Zitronat.

Man nimmt halb Wein und halb Wasser, thut geriebenes Brod hinein und läßt es kochen; dann schlägt man es durch, thut Zucker, Zimmet, Cardamomen, Muskatnuß, Zitronen=Mark und Schalen hinein, läßt es aufkochen, schneidet würflichten Zitronat in eine Schüssel und richtet die Suppe darauf an. Will man sie recht gut haben, so thut man ein wenig Ambra hinein.

4. Jus=Suppe.

Zu dieser nimmt man ein halb Pfund Rindfleisch, auch so viel Kalbfleisch, nebst einem Stückchen magern Schinken, alles in klein Stücke zerschnitten, der Topf worin es gekocht wird zuvor mit Rindsmark belegt, und das Fleisch darauf. Zum Zusatz kommen: ein Sellerie=, Petersilien= und Bori=Wurzel auch eine gelbe Rübe mit etwas Nägelchen gut gesalzen, und recht gut kochen lassen, bis es dunkelbraun wird. Alsdann wird Fleischbrühe daran gegossen bis es sich aufgelöst hat

nachher mit Fleischbrühe aufgefüllt und so lange kochen lassen, bis das Fleisch recht weich, und die Kraft herausgekocht ist. Die Suppe wird alsdann durch einen feinen Durchschlag geschüttet, etwas Butter dazu gethan, und somit angerichtet.

5. Sago-Suppe.

Der Sago wird rein ausgelesen, gewaschen und angebrühet. Wenn die Fleischbrühe siedet, so thut man denselben daran, und läßt ihn, unter öfterem Umrühren, langsam kochen, damit er nicht knollig wird, und thut ein wenig Muskatenblüthe und Salz daran; vor dem Anrichten aber ein Paar Eierdotter verkläppert, und die Suppe darüber geschüttet.

6. Sago-Suppe mit Kartoffeln.

Diese wird von Kartoffelmehl zubereitet. Bevor dieses ganz dürre ist, wird es durch einen feinen Durchschlag geschlagen, und giebt dem Sago ähnliche Körner. Wenn nun die Fleischbrühe siedet, so rührt man diese Kartoffelkörner daran, und läßt sie eine halbe Stunde mit kochen; zur wirklichen Aehnlichkeit des Sago thut man etwas Bratenbrühe bei

dem Anrichten in die Schüssel, und gießt die Suppe darüber.

7. Sago-Suppe mit Milch.

Der Sago wird in Milch nebst einem, auf Zitronen abgeriebenen, Stück Zucker langsam weich gekocht, und beim Anrichten mit Zucker und Zimmet bestreut.

8. Sago-Suppe mit Wein.

Ein viertel Pfund gelesenen und gewaschenen braunen Sago kocht man erst in einem Topf in Wasser so lange, bis er recht dick und aufgequollen ist; dann aber kocht man ihn in einem größeren Topfe, zugedeckt, in einem Maas rothen Wein vollends weich, und thut, kurz vor dem Anrichten, Zucker, Zimmet und etwas kleingeschnittene Zitronenschale daran.

9. Gebrannte Mehl-Suppe.

Man röstet weißes Mehl in einer Pfanne braun; die Pfanne darf aber nicht fettig sein, weil sonst das Mehl anhängt und anbrennt. Alsdann rührt man das Mehl in kochendes Wasser, läßt die Suppe noch ein wenig kochen,

richtet sie über in Butter geröstete Brodschnittchen an. (Oder schneidet Brod in eine Schüssel, thut ein verhältnißmäßiges Stück Butter dazu, und richtet sie an).

10. Milch-Suppe.

Nimm ein halb Maas abgesottene Milch, zu dieser einige Löffel voll feines Mehl mit einem Eierdotter angerührt, und mit Milch dünne verrührt, auch wird Zucker und Zimmet nach Belieben daran gethan. Ist dieses unter beständigem Rühren aufgesotten, so wird es über weiße Brodschnittchen angerichtet.

11. Blumenkohl-Suppe.

Dieser wird zuvor sauber geputzt, und in Wasser aufgesotten, solches abgegossen, und mit Fleischbrühe, einige Petersil-Wurzel und gelbe Rübe dazu, sofort gedämpft. Wenn er weich wird streut man einen Löffel voll Mehl darüber, schüttet es zum öftern um, gießt noch so viel Fleischbrühe daran als zur Suppe nöthig, und läßt es so lange kochen, bis der Blumenkohl weich ist. Bei dem Anrichten nimmt man zwei bis drei Eiergelb, verrührt solche, bei dem Einschütten der Suppe, und

thut in Butter geröstete Weißbrod-Stückchen, in Würfel geschnitten, daran.

12. Weißkraut-Suppe.

Schneide die Blätter vom Weißkraut ganz klein, und dämpfe den Weißkohl in Butter, mit Fleischbrühe aufgekocht, und so über geröste Weißbrodstückchen angerichtet, und mit geriebener Muskatnuß bestreut.

13. Gersten-Suppe.

Für 4 Personen wird ein halb Pfund Gerste genommen, diese rein gewaschen, und mit einem Stückchen Butter und kochendem Wasser, unter beständigem Umrühren an das Feuer gestellt, und so die Gerste gekocht hat, wird solche mit Fleischbrühe aufgefüllt, auch eine Scheibe Zitrone nebst dem gewöhnlichen Gewürz dazu gethan.

14. Nudel-Suppe.

Zu dem Teig nimmt man 2 — 3 Löffel voll feines Mehl, etwas Salz und 2 — 3 ganze Eier, wirkt dieses untereinander zu einem Teig, und arbeitet solchen so lange bis er recht glatt ist, dann wird er zu mehreren

Stücken verschnitten, und ganz dünne gewalzt, auf ein reines Tuch gelegt, bis er abgetrocknet ist, somit jedes Stück mit etwas Mehl bestreut, zusammengerollt, und nach Belieben so fein geschnitten, als man will, in Wasser abgekocht, legt sie in Fleischbrühe, und läßt sie noch einmal aufkochen.

15. Zwetschen-Suppe.

Von guten Zwetschen schneidet man die Kerne aus, und läßt sie in Wasser weich kochen; dann wird es durch einen Durchschlag geschlagen, man thut nach Belieben Zucker, Zimmet, Nelken und Wein daran, läßt dieses noch mit aufkochen, und richtet sie, über in Butter geröstete Weißbrodbröckchen an.

16. Hagebutten-Suppe.

Diese werden entweder frisch, oder getrocknet in Wasser weich gekocht, dann treibt man sie mit Wein durch einen feinen Durchschlag, thut etwas Zucker und Zimmet dazu, und läßt es bis zum Anrichten mit kochen, welches letztere gewöhnlich über in Butter geröstete Weißbrod-Schnittchen geschieht.

17. Habergrütz-Suppe.

Man nimmt Habergrütze nach Belieben, kocht sie so lange, bis sie recht schleimig wird und treibt sie alsdann durch einen Durchschlag. Hierauf läßt man sie mit Butter, Salz und etwas Zucker wieder kochen, quirlt sie dann mit einigen Eiern und etwas süßer Milch ab, und richtet sie, über in Butter geröstete Milchbrodwürfel und kleine Rosinen, welche man zuvor in heißem Wasser aufgequellt hat, an.

18. Reiß-Suppe.

Der Reiß wird vorher sauber gelesen, mit kaltem, (man kann ihn auch sogleich mit kochendem Wasser abbrühen) und nachher mit kochendem Wasser abgespühlt, sonach wird solcher mit Fleischbrühe und Wasser beigesetzt; auch einige Scheiben Zitronen mit Gewürz dazu gethan, und recht kochen lassen, wenn die Suppe nicht stark genug ist, kann ein Löffel voll Mehl mit angerührt, und bei dem Anrichten mit etwas geriebener Muskate bestreut werden.

19. Fisch-Suppe mit Reiß.

Gewöhnliche Weißfische sauber ausgeputzt

und gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, thut man mit einem Stück Butter in einen Topf, nebst etwas Petersilkraut, Salz und einer Zwiebel, läßt den Fisch dämpfen bis er gut ist; alsdann auf eine Schüssel gelegt, die meisten Gräten herausgenommen, und alles in einem Mörser fein gestoßen, treibt es durch einen dünnen Durchschlag, thut das Durchgetriebene in einen Topf, gießt etwas Gerstenschleim dazu, läßt es aufkochen, in eine Suppenschüssel angerichtet, und gießt die kochende Suppe darüber.

20. Reiß-Suppe mit Krebsen.

Nimm Reiß nach Gutdünken stelle denselben mit Wasser und Salz bei; wenn er ohngefähr eine Stunde gekocht, so nimm ein viertelhundert Krebse, in Wasser abgekocht, zerstoßen, und mit Butter geröstet, die durchgeschlagene Brühe wird zu dem Reiß geschüttet und mit kochen lassen; jedoch muß die Krebs-Butter vorher abgenommen, und nach dem Anrichten auf die Suppe gegossen werden.

21. Wurzel-Suppe.

Man nimmt von allem Wurzelwerk, als:

Sellerie, Petersilienwurzeln und gelbe Rüben, schneidet es, nachdem es geputzt und gewaschen worden ist, in dünne Scheiben, und läßt es in einem Kasserol auf Kohlen, in frischer Butter, weich dämpfen; gießt dann etwas Fleischbrühe zu, treibt es durch einen Durchschlag, füllt es mit Fleischbrühe vollends auf, macht kleine Klößchen, läßt sie in dieser Suppe kochen, und richtet sie sodann mit Krebs-Butter an.

22. Wurzel-Suppe anderer Art.

Nimm ohngefähr zwei Petersil-Wurzeln, zwei gelbe Rüben, und zwei Sellerie-Köpfe, reinige und wasche dieses gehörig, alsdann mit einem Stückchen Butter geröstet, bis die Wurzeln weich sind; sonach in Stückchen geschnittenes Weißbrod auf dem Rost gebraten, und die kochende Fleischbrühe bei dem Anrichten darüber geschüttet.

23. Gewöhnliche Rindfleisch-Suppe.

Ein gutes Stück Rindfleisch wird mehrmals gewaschen bis es sauber ist, alsdann wird es in einem Topf mit Wasser und Salz zum Feuer gesetzt, und recht kochen lassen;

hierauf wird es abgeschäumt, Petersil, Sellerie und etwas Borie daran gethan, wieder kochen lassen bis Alles weich ist, alsdann schneidet man Milchbrod in eine Schüssel, (man kann auch selbiges rösten) schüttet die kochende Fleischbrühe darüber, und reibt etwas Muskatnuß daran.

24. Fleisch-Suppe mit Klößchen.

Diese Suppe wird wie die vorstehende gewöhnliche Fleischsuppe bereitet. Zu den Klößchen aber wird ein halb Pfund Mark genommen, dieses ganz zart verarbeitet, unter zwei trockene geriebene Milchbrödchen gemengt, etwas Salz, Muskatnuß und zwei Eier untereinander angemacht, alsdann einige Minuten vor dem Anrichten in die Suppe gethan und aufkochen lassen.

25. Fleischbrüh-Suppe mit Kartoffelmehl.

Auf ein halb Maas Fleischbrühe rührt man einen Eßlöffel voll Kartoffelmehl in kaltem Wasser klar, gießt die kochende Fleischbrühe dazu, thut einige Zitronenscheiben und kleingeschnittene Zitronenschalen daran, und läßt sie damit noch einmal aufkochen.

26. Eine kräftige Fleisch-Suppe.

Ein altes Huhn, nachdem es sauber geputzt und ausgewaschen ist, wird an allen Gliedern und Knochen zu Stücken zerschlagen, man nimmt dazu nach Belieben noch so viel Rindfleisch, wie es die Haushaltung erfordert, und läßt es 3 Stunden lang mit etwas Salz kochen. Die gewöhnlichen Wurzeln werden in Butter geröstet, und über Weißbrod angerichtet.

27. Wasser-Suppe mit Brod.

Man röstet ein halb Pfund Schwarzbrod in Butter gelbbraun, thut dasselbe in verhältnißmäßig kochendes Wasser, und läßt es einige Zeit mit kochen. Die Suppe rührt man vor dem Anrichten mit Eier ab, und thut etwas Ingwer hinein.

28. Wasser-Suppe anderer Art.

Einige Milchbrode in eine Schüssel geschnitten, und auf die Kohlpfanne gestellt, mit kochendem Wasser überschüttet damit es quillt, etwas Mehl mit Butter geröstet dazu, und bei dem Anrichten einige Eier mit Wasser und Salz angerührt, darübergeschüttet.

29. Gries-Suppe.

Man rührt in kochende Fleischbrühe 2—3 Hände voll guten Gries, läßt ihn mit klein gehackter Zitronenschale und Muskate etwas kochen, und quirlt die Suppe mit einigen Eierdottern ab.

30 Zerfahrne Eier-Suppe.

Für circa 6 Personen nimmt man 8 Eier; quirlt sie mit etwas Milch, Muskate und 2 Löffel voll geriebenem Milchbrod zusammen, (auch kann man etwas kleingehackte Petersilie und einige zarte Stückchen von Sellerie dazu nehmen) gießt es in kochende Rindfleischbrühe, ohne zu quirlen, und läßt es ein wenig kochen. Beim Anrichten hat man darauf zu sehen, daß, soviel als möglich, große Stücke bleiben.

31. Bier-Suppe.

Man thut in ein Maas Bier etwas Zucker, Zimmet und Zitronenschale, und setzet es zum Feuer. In etwas Milch zerrührt man einige Eier und etwas Mehl, quirlt das Bier, wenn es zu kochen anfängt, damit ab, und richtet die Suppe über in Würfel geschnittenes

Weiß- oder Schwarzbrod an. Statt der Milch kann man auch Wein nehmen, und die Eier darin zerrühren, dann richtet man die Suppe über geröstete Milchbrodwürfel an.

32. Bier-Suppe auf eine andere Art.

Man nimmt ein Maas Bier, läßt dasselbe kochen, und schäumt es ab, thut Zucker daran, zerrührt 2 Löffel voll Mehl mit 1 Schoppen Milch, schneidet Milchbrod, so viel als nöthig, in kleine würflichte Stückchen, und thut beides, unter beständigem Rühren in das Bier, und lasse es nochmals langsam kochen bis es gar ist.

33. Chocolaten-Suppe.

Nimm ein halb Maas Milch, wenn diese im kochen ist so thue 6 — 8 Loth geriebene Chocolate darein, auch nach Gutdünken etwas Zucker, und lasse solche unter beständigem Umrühren noch etwas aufkochen; dann wird sie über in Butter geröstete Brodschnittchen angerichtet; zuvor müssen aber noch 2 oder 3 Eierbotter daran gerührt werden.

34. Falsche Chocolaten-Suppe.

Man röstet in einem neuen Topfe einige

Löffel voll Mehl schön gelb ohne Butter, schüttet Milch daran, etwas Zucker, gestoßenen Zimmet und Nägelchen, und läßt solches noch eine Zeitlang kochen, sie wird, wie oben, mit 2 oder 3 Eierdottern, und in Butter gerösteten Brodschnittchen angerichtet.

35. Linsen=Suppe.

Die Linsen werden rein gelesen, gewaschen, kaltes Wasser beigeschüttet und so zum Feuer gebracht bis solche weich gekocht sind, etwas Sellerie und Fleischbrühe hinzu gethan, zuletzt wird etwas Mehl in Butter braun geröstet, läßt dieses mit aufkochen, und richtet sie an. (Die Schoten=Früchte sind auch oft besser, wenn sie mit ganz kochendem Wasser beigemacht, und recht zugedämpft werden).

36. Erbsen=Suppe.

Die Erbsen werden sauber gelesen, mit lauem Wasser zum Feuer gesetzt, bis sie weich gesotten sind, dann werden sie durchgeschlagen mit Fleischbrühe aufgefüllt, Sellerie dazu gethan bis es recht aufgekocht hat, und so über geröstete Weißbrodstückchen angerichtet.

37. Zucker Erbsen-Suppe.

Von gewöhnlichen Kern- oder Zucker-Erbsen werden die Kerne genommen, solche mit einem Stück Butter, fein geschnittenem Petersilienkraut und einigen Löffeln voll Fleischbrühe zum Feuer gestellt, daß sie weich dämpfen; wenn sie nun weich sind, werden sie in einen Topf mit Fleischbrühe aufgefüllt und gekocht, bei dem Anrichten nimmt man das gelbe von zwei Eiern, und rührt die Suppe daran.

38. Kartoffel-Suppe.

Die Kartoffeln werden abgeschält und in 4 viertel geschnitten, gewaschen und mit Salzwasser abgekocht; wenn sie gar sind, wird das Wasser abgeschüttet, die Kartoffeln ganz klein zerrührt, alsdann werden sie mit Fleischbrühe angerührt, etwas Sellerie und Borie daran gethan, und nochmals aufkochen lassen.

39. Kartoffel-Suppe besserer Art.

Man nimmt verhältnißmäßig Kartoffeln, wenn solche roh geschält, und in kleine Würfel geschnitten sind, wird ein viertel Pfund Mark ebenfalls zerschnitten, zusammen in den

Topf gethan, doch so, daß das Mark unten zu liegen kommt; zu diesem das gewöhnliche Gewürzel ganz fein geschnitten, mit einem Stückchen geräuchertem Fleisch, und gießt ein wenig Fleischbrühe dazu mit etwas Salz. Sind nun die Kartoffeln weich gekocht, so wird es durch einen feinen Durchschlag geschlagen, und wieder in den Topf gethan, man gießt soviel Fleischbrühe hinzu, daß sie ihre gehörige Dicke bei dem Aufkochen erhält, und richtet sie über kleine geröstete, in Würfel geschnittene Weißbrodstückchen an.

40. Eier-Gersten-Suppe.

Man nimmt 3 trockene Milchbrode, reibt sie auf dem Reibeisen, schlägt 2 Eier dazu, macht alsdann beides recht untereinander, läßt solches unter beständigem Umrühren langsam in die kochende Fleischbrühe laufen, und noch langsam kochen; bei'm Anrichten reibt man etwas Muskatnuß daran.

41. Eier-Gersten-Suppe auf eine andere Art.

Nimm Fleischbrühe mit einem Stückchen Butter und setze solches zum Feuer. Wenn sie siedet, so nimmt man 3 Eier, etwas geriebe-

nes Weißbrod und weniges Mehl, rühre solches mit den Eiern und der kalten Brühe an, und läßt es so, langsam umgerührt, in die Fleischbrühe laufen. Bei dem Anrichten wird etwas Muskatnuß auf die Suppe gerieben.

42. Sauerrampfer-Suppe.

Nimm Sauerrampfer belese und wasche ihn rein; alsdann hacke und verschneide denselben, röste ihn in ein wenig frischer Butter, und sobald er wohl geröstet, schüttet man Fleischbrühe daran; hernach nimmt man die Brosamen von 2 Milchbrödchen, thut sie daran, und läßt sie wohl kochen, daß das Milchbrod ganz glatt wird; richtet man nun an, so thue 3 Eierdotter nebst 3 Löffel voll Rahm hinein, rühre es um, und thue ein wenig Muskatnuß hinzu. (Man kann auch Mehl mit dem Sauerampfer rösten statt Milchbrod; nachdem es beliebt).

43. Körbel-Suppe.

Wird ganz auf diese Art behandelt, wie die Sauerampfer-Suppe.

44. Eier Milch-Suppe.

Ein Maas Milch, lasse dieselbe kochen;

alsdann schlage 4 Eier recht durcheinander, schütte nach und nach die kochende Milch daran, nimm etwas Rosenwasser dazu, stelle es beiseite, lasse es kalt werden und schneide Milchbrod hinein. (Hat man mit dieser Milch oder Suppe nicht genug, so nimmt man verhältnißmäßig noch so viel Milch und Eier als man nöthig hat, und behandelt es auf die vorhergehende Art).

45. Eierlauf-Suppe.

Man nehme einen starken Löffel voll Mehl, einen Schoppen Milch, und 2 Eier; mache hieraus einen Teig; setze ein Maas Fleischbrühe zum Feuer, läßt sie mit etwas gehackter Petersilie recht kochen, läßt dann, unter beständigem Umrühren, den Teig in die Fleischbrühe fließen und es noch ein wenig kochen. Beim Anrichten reibt man Muskatnuß darüber.

46. Krebs-Suppe.

Man rupft den Krebsen den Schwanz und die Scheeren aus, zieht den mittleren Vogt, oder sogenannten Darm, heraus, kocht selbige in Salzwasser ab, schält sie, und thut

sie alsdann zur Suppe. Den obern Theil der Krebse bricht man von einander, macht das Bittere weg, wäscht sie sehr rein ab, und stößt sie in einem Mörser. Dieses wird in Butter geröstet, mit Fleischbrühe aufkochen lassen, nebst etwas abgeschälter Weißbrodkruste, dann durch einen Durchschlag getrieben, und über geröstete Weißbrodschnittchen mit Eiergelb in Rahm angerichtet. (Dazu kann man noch nach Belieben Mark- oder Fleischklöße machen).

47. Eine grüne Kern-Suppe.

Man nimmt für circa 8 Personen ein viertel Gescheit grüne Kerne, trocknet sie erst, und stößt sie in einem Mörser so fein wie Mehl, röstet selbiges in Butter, verdünnet es mit guter Fleischbrühe, läßt es eine Stunde kochen, durch einen Durchschlag getrieben, und mit einigen Eierdottern angerichtet. Alsdann Butterklößchen, oder geröstetes Milchbrod darein gethan.

48. Berg-Suppe.

Eine Quantität geriebenes schwarzes Brod läßt man mit so viel Butter, daß das Brod nicht zu trocken bleibt, mit etwas geriebener

Zitronenschale, Zucker und kleinen Rosinen braten; drückt es in einen hohen Trichter, damit es einen Berg formirt, und läßt es darin erkalten. Indessen kocht man ein halb Maas Wein mit eben soviel Wasser; (oder statt dessen auch Bier) soviel man zur Suppe nöthig hat. Mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale, Butter und Salz, quirlt man 4 Eierdotter und einen halben Löffel voll Mehl in ein wenig Wein oder Bier, und rührt vor dem Anrichten die Suppe damit ab; der Berg wird behutsam aus dem Trichter genommen; man stellt ihn in die Mitte der Schüssel, schüttet die Suppe achtsam um den Berg herum und bestreut denselben mit Zucker und Zimmet.

49. Zitronen-Suppe.

Man nimmt die Brosamen von einem Milchbrod, röstet solche in Butter gelb, und thut die Butter so noch übrig ist, davon. Hernach 3 Theile Wein, 1 Theil Wasser und das Mark aus der Zitrone dazu gethan, und wohl zergehen lassen; dann durchgeseiht und in einen Topf gethan, auch noch ein Stück ganzen Zimmet und Zucker, die Schale von einer halben Zitrone auf dem Reibeisen dazu

gerieben, und beim Anrichten das gelbe von einem Ei daran gethan.

50. Mandel-Suppe.

Nimm eine kräftige und ungesalzene Fleischbrühe, thue feingestoßene Mandeln hinein, laß sie gut sieden, und treibe es durch einen Durchschlag; dann nimmt man frische Butter, Mandeln, Muskat, 3 Eierdotter und Weißbrod-Schnittchen geröstet, in die Schüssel gelegt und die Suppe darüber angerichtet.

51. Kraft-Suppe.

Nimm einen Kapaun rupfe ihn trocken, nimm ihn sauber aus und wasche ihn mit Wein, schneide das Fett alles ab, und zerschlage die Beine ganz klein, hierzu nimm ein Markbein von einem Ochsen, das kein Fett, sondern nur etwa ein halb Pfund Fleisch hat, und von einem Kalbshals ein Pfund, von einem Hammelkolben ein Pfund, alles mit Wein gewaschen und die Knochen zerschlagen, solche in eine Zinnflasche gethan, dazu ein wenig Mußkatenblüthe, und etwa eine Hand voll Bareß-Blumen, und ein wenig Salz. Die Flasche wird hart zugeschraubt und in einen

Topf mit Wasser gesetzt, das Wasser 12 Stunden sieden lassen, und immer mit warmem Wasser aufgefüllt, damit es immer im Sieden bleibt. Hernach in einen steinernen Krug geschüttet und in den Keller gethan.

52. Kraft-Suppe anderer Art.

Man nimmt ein altes Huhn oder Kapaun, schlägt die Gelenke entzwei, ein Stück Rindfleisch, vom Kalbfleisch die Beine, und vom besten Gewürz; legt es in einer Zinnflasche, stellt es in einen Kessel voll Wasser und läßt es 2 oder 3 Stunden kochen. Dann nimmt man die Flasche heraus, und die Brühe ist fertig.

53. Buttermilch-Suppe.

Man nimmt ein Maas Butter- und ein Maas süße Milch; rührt einen Löffel voll Mehl mit Milch an, stellt sie zum Feuer, und rührt so lange bis es kocht. Dann schneidet man Milchbrod würflich und schüttet es in die Suppe; zerrührt 4 Eierdotter, und richtet die Suppe darüber an.

54. Geriebelte Mehl-Suppe.

Man nimmt 3 Löffel voll Mehl und 1 Ei,

macht solches wohl untereinander und läßt es wenn die Fleischbrühe kocht, unter beständigem Rühren, hinein laufen.

55. Geriebelte Milch-Suppe.

Wird auf die nämliche Art behandelt wie die obige; und wenn die Milch kocht läßt man den Teig eben so, wie bei der vorigen, hinein laufen.

56. Gedörrte Zwetschen-Suppe.

Drei Pfund Zwetschen werden sauber gewaschen in einen Topf gethan, ein Stück Brod hinein geschnitten, Wasser darüber geschüttet und einige Stunden lang kochen lassen. Alsdann wird ein Löffel voll Mehl mit Butter schön gelb geröstet, von der Zwetschen Brühe daran geschüttet, und läßt es recht zart kochen; dann über die Suppe geschüttet und angerichtet.

Auch kann man dieselbe, wenn sie besser sein soll, durchschlagen, dann Zucker und Zimmet nebst etwas Wein dazu thun, und wieder aufkochen lassen.

57. Panadel-Suppe.

Hierzu schneide man weißes Brod würflich

in einen Topf, gieße gute fette Fleischbrühe hinzu, bis das Brod durchnäßt ist, und schlage ungefähr drei Eier darunter. Wenn alles unter einander abgerührt ist, lasse man es ein wenig anziehen, gieße dann die siedende Fleischbrühe darüber, und lasse sie noch eine halbe Stunde lang kochen.

58. Karpfen-Suppe.

Einem zweipfündigen Karpfen zieht man, wenn er gesäubert ist, die Haut ab, und reinigt das Fleisch von den Gräten. Diese sammt dem Kopf, einigen großen Zwiebeln und einer Hand voll Petersilie, werden zusammen klein gehackt, ein kleiner Kochlöffel Mehl und die gehackten Gräten in einem guten großen Stück Butter gedämpft, gute Fleisch- oder helle Erbsenbrühe daran gegossen, ein Lorbeerblatt und von allen Sorten ganzes Gewürz dazu gethan, und rechtschaffen gekocht, alsdann durch ein Haarsieb getrieben. Das Fleisch von dem Fisch wird nebst etwas Petersilie und Zwiebeln ebenfalls klein gehackt, und in einem Stückchen Butter mit etwas Mehl wohl gedämpft, die durchgetriebene Brühe daran gegossen, noch eine halbe Stunde durchgekocht, über Weiß-

brodschnittchen, die in Butter gelb geröstet sind, angerichtet, und das gelbe von einigen Eiern darein gethan.

59. Eine gute Aal-Suppe.

Man nehme für ohngefähr 12 Personen 3 Pfund Aal, schneide sie in Stücke, bestreue sie mit Salz und lasse sie stehen bis zum Gebrauch, die Aale dürfen aber nicht zu klein und dünn sein, sonst haben sie keine Kraft. Dann setzt man ein Stück Butter in einem irdenen Kasserol auf's Feuer, thut 5 — 6 Hände voll klein geschnittene gelbe Rüben, Pfeffer, Salz und etwas gehackte Charlotten darein; ist es halb weich, so thut man eben so viel grüne Erbsen dazu, sind selbige bald gut, werden einige Teller voll von allen möglichen Gewürzen und Kräutern, nämlich: Sellerie, Borjon, Petersilie, Kraut und Wurzel, etwas Portlack, Basilikum, ein Kopf Weißkraut, alles zusammen klein gehackt und dazu gethan, mit etwas Fleischbrühe aufgestellt und wieder eine Zeit lang kochen lassen, alsdann einige Hände voll in viertel geschnittene Früh-Birnen, so lange mit kochen lassen, bis alles zusammen weich ist, zuletzt so viel Fleischbrühe

dazu gefüllt als man zur Suppe nöthig hat, die Aale abgewaschen und darein nebst recht guten Fleisch- oder Butter-Klößchen gar kochen lassen, und selbige dann ohne durchgeschlagen, mit Muskatnuß, Eiergelb und Rahm, alles zusammen in die Schüssel angerichtet. Will man die Suppe piquant haben, thut man zuletzt einige Löffel voll Wein-Essig dazu.

60. Braune Suppe von Fischen zur Fastenzeit.

Für 8 Personen setzt man ein viertel Gescheit Erbsen, nebst Wurzeln, Petersilie, Sellerie, gelben und weißen Rüben, mit kaltem Wasser und etwas Salz an das Feuer. Inzwischen werden 2 Pfund Fische (es mögen Karpfen, Barben, Schleien oder Schuppfische sein) geputzt, ausgenommen, zu Stückchen geschnitten, und mit einem Tuche abgerieben. Hierauf nimmt man in eine Kasserolle oder breite Kachel ein viertel Pfund Butter, legt die Fische darein, schneidet große Zwiebeln und von allen Arten Wurzeln darauf, streut so viel Mehl, als zwischen 4 Finger gefaßt werden kann, darüber, läßt sie auf starken Kohlen dämpfen, treibt die Erbsen, wenn sie weich sind, darüber durch, kocht alles zusammen noch eine halbe

Stunde, treibt es dann durch ein Haarsieb, erhält die Brühe heiß, und richtet sie über gebackene Erbsen an.

61. Kloster-Suppe mit Wein.

Für 4 — 5 Personen verliest man ein viertel Pfund Reiß, reibt ihn mit einem leinenen Tuche rein ab, stoßt ihn im Mörser, siebt ihn durch, rührt ihn mit einem Schoppen kalten Wasser an, setzt ihn auf Kohlen, rührt ihn fleißig, daß er nicht klößig wird, thut wenn er eine Weile gekocht hat, noch einen Schoppen weißen Wein, die Schale von einer halben abgeriebenen Zitrone nebst Zucker dazu. Ist der Reiß zu dick gekocht, so wird mit weißem Wein geholfen. Vor dem Anrichten verrührt man 6 Eiergelb stark mit kaltem Wein, gießt die gekochte Suppe langsam daran, richtet sie in die Suppenschüssel an, und streut etwas gestoßnen Zimmet darüber.

62. Kalbshirn-Suppe.

Für circa 6 Personen nimmt man von zwei Kälbern das Hirn, macht das Häutchen rein davon, rührt sie dann in einer Schüssel mit einem viertel Pfund frischer Butter, und

2—3 Eßlöffel voll geriebenem Milchbrod, Muskatnuß und Salz darein, thut 3 ganze Eier und von 3 andern das gelbe daran, gießt so viel Fleischbrühe in einer Kasserolle, als man zur Suppe nöthig hat, setzt dieselbe über ein Kohlfeuer, und legt von der Masse ein kleines Klößchen ein. Hält es sich so wird fortgefahren, im Gegentheil mit etwas geriebenem Milchbrod geholfen. Wenn sie alle eingelegt sind, und eine viertel Stunde gekocht haben, richtet man sie ohne Brod in die Terrine oder Suppenschüssel an. Man kann auch ein paar Eiergelb darein thun.

63. Hühner-Suppe.

Man setzt ein halbes altes geputztes Huhn (Henne) mit einer Sellerie- und Petersilienwurzel, gelben Rüben und etwas Salz in einem anderthalbmäßigen Topf bei's Feuer. Wenn das Huhn weich ist, so macht man das Fleisch ab, hackt es mit 12 geschälten Mandeln und dem gelben von 3 hartgesottenen Eiern zusammen, stoßt die Beine davon in einem Mörser, thut hierauf das Gehackte dazu, stoßt es auch noch mit, nimmt dann das Gestoßene in eine Kachel, rührt es mit der Hüh-

nerbrühe an, läßt es noch ein wenig zusammen kochen, treibt es dann durch einen Haarsieb, thut ein wenig Muskatnuß darein, läßt die Brühe nur bis an das kochen kommen und richtet sie sogleich über geröstes Milchbrod an.

64. Hasen-Suppe.

Hierzu nimmt man das Geräusche, den Kopf, den Hals, auch die vordern Läufe, wäscht diese sauber, zerhauet es ein wenig, setzt es in einem Topf mit Wasser, Salz, 2 Lorbeerblättern, einer großen mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, etwas Thymian, Basilikum und einigen gequetschten Wachholderbeeren zu, gießt sobald das Fleisch weich ist, die Brühe durch einen Seiher, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl braun in 6 Loth zuvor zerlassener Butter, dämpft eine fein geschnittene Charlottenzwiebel darin, gießt die durchgetriebene Brühe daran, läßt es noch ein wenig durchkochen, richtet dann die Suppe über zart eingeschnittenes schwarzes Brod an, läßt sie noch auf Kohlen anziehen, und giebt sie zu Tische.

65. Weiße gestoßene Suppe.

Man löset von Bratenrester, dieselben

mögen nun von Kapaunen, Hühnern, Indian, oder auch nur schönem weißem Kalbsschlegel sein, und stößt das Fleisch mit 15—20 abgezogenen süßen Mandeln, und reinem, hart gesottenem Hirn in einem Mörser wohl durcheinander; läßt sodann einen Löffel feines Mehl in einer Kasserolle mit etwas Rindsfett oder Butter anlaufen, giebt das gestoßene hinein, rührt es gut um, und läßt es mit Fleischbrühe aufgefüllt eine volle Stunde kochen. Vor dem Anrichten würze man es mit ein wenig geriebener Muskatnuß, und seihe es durch ein Haarsieb über geröstetes Milchbrod.

66. Milz-Suppe.

Man schneidet eine Milz sammt dem Netz, etwas grüner Petersilie und Borie klein, und läßt es in einer Kasserolle mit etwas Butter und einigen Zwiebelscheiben so lange zugedeckt dünsten, bis es auf dem Boden bräunlich wird. Nun rührt man ein Paar Kochlöffel Mehl daran, und backt Milchbrodschnittchen in Rindschmalz. Diese nebst den in der Kasserolle befindlichen stößt man sodann in einem Mörser klein, thut diese Masse wieder in die Kasserolle, füllt gute Fleischbrühe dazu, und

läßt sie damit gut versieden. Zuletzt seiht man die Suppe durch einen Durchschlag, und richtet sie über geröste Milchbrodschnittchen an.

67. Baumwollen-Suppe.

Zu ohngefähr 6 Personen wird ein viertel Pfund Butter leicht gerührt, hierauf schlägt man 4 Eier darein; wenn diese wohl gerührt sind, werden 5 kleine Kochlöffel voll Mehl, Salz, Muskatnuß und 4 Eßlöffel süßer Rahm dazu gethan; sobald die Fleischbrühe kocht, wird der Teig mit dem Kochlöffel hineingezettelt. Die Suppe darf nicht lange kochen, so ist sie fertig.

68. Bouillon auf Reisen.

Auf ein Pfund Bouillon setzt man 5 Pfund mageres Rindfleisch mit 8 halben Maas Wasser, einer alten Henne und 2 Kalbsfüßen bei's Feuer, und läßt es ganz weich kochen; dann legt man in eine große Kasserolle, auf dem Boden geschnittene Zwiebeln, giebt dann einen zerhackten Kalbsschlegel, 2 Kalbshälse, 2 Pfund mageres Schweinfleisch, 2 oder 3 Pfund Schöpsenfleisch und 1 Schoppen Wasser darauf, und läßt es mit ein paar gelben Rü-

ben, Petersilie und Pastinakwurzeln so lange dünsten, bis sich der Saft auf dem Boden bräunlich anlegt, dann gießt man die abgekochte Fleischsuppe darüber, und läßt alles zusammen 3—4 Stunden langsam kochen, um die Suppe schön klar zu erhalten. Ist alles ganz weich, und das Fleisch fast nicht mehr genießbar, so seihet man es durch ein feines Haarsieb, dann durch ein feines Tuch, gießt gleich die Suppe in eine andere Kasserolle, und läßt es über gelindem Kohlfeuer langsam so kurz einkochen bis es einem sehr dicken Glace ähnlich ist, und von ungefähr 8 halben Maas nunmehr eine bleibt, kocht dann noch eine ganze Muskatnuß oder Blüthe damit aus, seihet es zuletzt durch ein reines Tuch und läßt es auf einer flachen Schüssel auskühlen. Ist es ausgekühlt oder gut gestockt, so macht man Täfelchen von der Größe einer Chocolatentafel, legt sie auf, und stellt sie an einem kühlen Ort in die Zugluft, und bewahrt dann die gut ausgetrockneten zum fernern Gebrauch. Noch muß man merken, daß sie, wenn man sie auf Reisen in warmem Wasser auflösen läßt, um schnell eine gute Suppe zu erhalten,

nicht mehr gesalzen werden dürfen, weil sie sonst zu sauer würden, will man sie aber verbessern, so kann man auch ein paar Rebhühner, einen Fasan oder einen Birkhahn dazu nehmen.

Kalteschalen.

---

69. Wein-Kalteschale mit Zitronen.

Zwei Zitronen werden auf Zucker abgerieben, der Saft davon darauf gedrückt, halb Wein und halb Wasser zugegossen; dann rührt man es um, damit sich der Zucker auflößt, gießt es durch ein Haarsieb, und setzt es an einen kühlen Ort. In die Terrine thut man entzweigebrochenen Zwieback, gießt die Kalteschale darüber, und bestreut sie mit Zucker; wenn man will, auch mit etwas Zimmet.

70. Erdbeeren-Kalteschale.

Ausgelesene Wald-Erdbeeren thut man in eine Terrine, gießt halb Wein und halb Wasser, welches man mit Zucker, worauf eine

Zitrone abgerieben, versüßt, darüber und stellt sie einige Zeit an einen kühlen Ort. Bei'm Anrichten giebt man gewöhnlich auf einem Teller noch besonders geriebenes Brod oder Zwieback, damit man nach Belieben davon zusetzen kann.

71. Kirsch-Kalteschale.

Man lößt völlig reife saure Kirschen von den Stielen, stößt sie mit den Kernen, einigen Nelken und etwas Zimmet in einem Mörser, läßt sie einige Stunden in einem irdenen Gefäße stehen und presset sie hernach durch ein leinenes Tuch. Dann gießt man zur Hälfte rothen Wein in den ausgepreßten Saft, versüßt ihn gehörig, läßt ihn durch einen feinen Durchschlag laufen und servirt ihn mit Bisquit.

72. Wein-Kalteschale mit Brod.

Man thut fein geriebenes Brod nebst etwas gereinigten und abgekochten Rosinen in eine Terrine, gießt zwei Theile Wein und einen Theil Wasser darüber, preßt, nach Verhältniß der Quantität Kalteschale, den Saft von einer, oder mehreren Zitronen dazu und

versüßt sie nach Belieben mit Zucker, auf welchem man die Zitronen abgerieben hat.

73. Bier=Kalteschale.

Man reibt Brod auf dem Reibeisen, mischt klar gestoßenen Zucker darunter, thut gereinigte, abgekochte, und wieder erkaltete kleine Rosinen und abgeriebene Zitronenschale dazu, gießt das Bier darüber, rührt es um und läßt es einige Zeit an einem kühlen Orte stehen.

74. Himbeer=Kalteschale.

Man zerquetscht in einem irdenen Gefäße Himbeeren, drückt sie durch ein Tuch, gießt die Hälfte Wein und den Saft von einer Zitrone hinzu, läßt Alles durch einen feinen Durchschlag laufen, versüßet es, und servirt es mit Mandel=Brödchen.

75. Heidelbeer=Kalteschale.

Man zerquetscht die Heidelbeeren in einem Topfe, thut etwas geriebenes Schwarzbrod, 1 Theil Wasser und zwei Theile Wein, nebst Zucker und Zimmet dazu, stellt es an einen kühlen Ort, und trägt es auf.

76. Milch-Kalteschale.

Ein Maas gute Milch läßt man mit auf Zitronen abgeriebenem Zucker und etwas abgeschälten klein gestoßenen süßen Mandlen kochen, quirlt sie sodann mit 2—3 Eierdotter ab, gießet sie in die Terrine, belegt sie mit dem von dem Eiweiß geschlagenen und in Milch gesottenen Schnee, und setzt sie zum abkühlen an einen frischen Ort. Sie wird mit Oblaten, Zucker und Zimmet servirt.

Eingelegtes zu Suppen.

---

77. Gebackene Reißschnitte.

Man liest und wäscht ein paar Hände voll Reiß, stößt ihn gröblich, läßt ihn in guter Rindsbrühe dick einkochen und dann erkalten. Hierauf schlägt man ein Stück Krebsbutter zu Milch, thut so viel Eier als Löffel voll Reiß dazu, wie auch etwas fein geriebenes Milchbrod, klein gehackte Petersilie, Salz und gestoßene Muskatenblüthen, streicht eine

Pfanne oder eine Form mit Butter aus, streuet etwas geriebenes Milchbrod hinein, füllet sie mit dem Teig halb voll an und backt ihn bei gelinder Hitze im Ofen. Wenn er ausgebacken ist, schneidet man längliche Schnitte davon und legt sie in die Suppe.

78. Klößchen zur Suppe.

Das weiße Hühnerfleisch wird mit einem kleinen Stückchen, sauber abgehäuteten, frischen Rinds-Nierenfett, mit ein klein wenig Petersilie, Zitronenschale und etlichen Charlotten-Zwiebeln recht fein gehackt. Wenn es halb klein ist, so reibt man von einem kleinen Milchbrod die Rinde ab, schneidet es zu dünnen Schnittchen, erweicht es mit ein wenig süßem Rahm und thut es dazu. Mit diesem wird es vollends fein gearbeitet, hernach noch mit einem Ei im Mörser gestoßen, Salz und ein wenig Muskatenblüthe dazu gethan. Daraus werden kleine Klößchen gemacht und in siedender Fleischbrühe gekocht. Sollte der Teig zu dick sein, so kann man noch ein Ei darein schlagen; ist er aber zu dünn, so darf noch etwas Milchbrod oder Mehl dazu genommen werden.

79. Butter-Klößchen.

Vier Loth Butter werden zu Milch geschlagen, 3 Eier dazu, so lange gerührt, bis sich beides ganz vereinigt hat. Dann 3 Kochlöffel voll Mehl und Muskat hinein gerührt, mit einem, vorher in heißes Wasser getauchten, blechernen Löffel kleine Klöße abgestochen, diese in kochende Fleischbrühe eingelegt und zugedeckt. Wenn sie in die Höhe kommen sind sie gar.

80. Semmel-Klößchen.

Man schlägt ein Stück Butter zu Milch, dann einige Eier, jedoch blos von der Hälfte derselben das Weiße, hinzu, schlägt es nochmals, thut geriebenes und gesiebtes Milchbrod, das man eine halbe Stunde zuvor mit etwas süßer Milch befeuchtet hat, um es aufquellen zu lassen, nebst gestoßenem Zucker, klein gehackten süßen Mandeln und Zitronenschale oder Muskate dazu, macht davon kleine runde Klößchen und legt sie in kochende Fleischbrühe ein; sobald sie in die Höhe kommen sind sie gar und können angerichtet werden.

Rathsam ist es erst ein Klößchen zu kochen,

um zu sehen, ob es auseinander fällt, oder fest ist, in welchem ersteren Falle noch etwas geriebenes Milchbrod und im letzteren etwas Milch zum Teig kommen muß.

Von dem Milchbrod wird, ehe man es reibt, die braune Rinde abgeschnitten.

81. Kartoffel-Klößchen.

Gekochte und geschälte Kartoffeln werden, wenn sie erkaltet sind, auf dem Reibeisen gerieben, soviel Eier daran geschlagen als es große Kartoffeln waren; Salz, Zitronenschale und Muskat hinzu gethan. Aus dieser Masse, die leicht sein, und sehr gut untereinander gemacht werden muß, werden Klößchen gemacht und selbige in Butter schön gelb gebacken.

82. Hirn-Klößchen.

Ein halbes Kalbshirn wird sauber gewaschen und abgehäutet. Bis das Wasser davon abläuft, läßt man ein Stück Butter von der Größe eines halben Hühner-Eies zergehen; aber daß sie ja nicht heiß wird; man rührt sie darnach so lange, bis sie anfängt zu gerinnen. Mit diesem rührt man das Kalbshirn so lange ab, bis alles einander recht angenommen hat.

Nun schlage ein Ei daran, schütte nach und nach eine Kaffeschale voll Milch dazu, und rühre weißes Mehl, nebst Salz und ein wenig gestoßene Muskatenblüthe darein, bis der Teig recht ist. Lege die Klößchen in die kochende Brühe und laß sie eine kleine halbe Stunde kochen. Man kann sie auch in Schmalz backen, aber da darf man keine Milch, sondern muß lauter Eier dazu nehmen.

83. Weiße Klößchen von Hühnerfleisch.

Hacke das Brustfleisch von einer Henne mit ein wenig Zitronenschale recht fein; rühre es mit ein Paar Eßlöffel voll Milch ab, schlage 2 Eier daran, bestreue es mit einer Hand voll weißen Mehls, gieße auf das Mehl ein wenig zergangene Butter, thue Salz und geriebene Muskatnuß dazu und rühre Alles durcheinander; laß es eine Weile stehen, lege dann zuerst ein Klößchen in die siedende Brühe. Sollte der Teig zu fest sein, so kann man ein wenig Milch daran rühren, ist er aber recht, so lege man alle Klößchen in die siedende Brühe und lasse sie eine gute viertel Stunde kochen. Man kann auch gebratenes Kalbsfleisch dazu gebrauchen.

84. Gebackenes Kalbsgehirn.

Man häutet ein ganzes Kalbsgehirn gehörig ab, und siedet es in Salzwasser weich. Dann zerläßt man 8 Loth Butter und rührt das Gehirn mit vier in Milch geweichten, wieder ausgedrückten, Milchbroden, 8 Loth fein gestoßenen Mandeln, 4 ganze Eier und 3 Dotter auch etwas Salz darunter. Dann bestreicht man einen Topf mit Butter, streuet geriebenes Milchbrod darein, legt die Masse hinein, (das Geschirr darf aber nur halb voll werden) deckt es zu, thut oben und unten Kohlen hin, doch nicht zuviel darunter, damit es nicht anbrennt; nachdem es eine halbe Stunde gebacken hat, richtet man es in einer Suppe an.

85. Mandel-Brödchen.

Auf 12 — 16 Loth geriebenes Milchbrod gießt man nach Gutdünken süße Milch, und rührt es über'm Feuer zu einem dicken Brei; schlägt dann 12 Loth Butter zu Milch, thut 6 ganze Eier und 4 Dotter, und zwischen jedem Ei einen Löffel voll von dem gerührten Milchbrod hinzu; hierauf 6 Loth fein gehackte

Mandeln, 4 Loth fein gestoßenen Zucker und etwas klein gehackte Zitronenschale, rührt alles zusammen eine Weile auf eine Seite, schmiert kleine, beliebige Formen mit Butter aus, und backt darin die Mandelbrödchen langsam gar.

86. Krebs-Klößchen.

Man rührt mit etwas geschlagener Krebsbutter klein gehackte Krebsschwänze, geriebenes Milchbrod, 2 Eier und 1 Dotter, 2 Löffel voll Milch, klein gehackte Zitronenschale und Salz; alles zusammen gewirkt, dann macht man Klößchen daraus und siedet sie in Fleischbrühe.

87. Leber-Klößchen.

Hacke eine Gans- oder Kalbs-Leber nachdem sie zuvor sauber gewaschen und abgehäutet ist, mit ein wenig Mark oder frischem Speck recht fein, (man kann auch einige Zwiebeln dazu thun) röste einen Koch-Löffel voll Mehl schön gelb; wenn es kalt ist, so vermische es mit einer Hand voll feinem Mehl, rühre die Leber mit ein wenig Milch ab, und thue diese mit Milch abgerührte Leber auch unter das feine Mehl, schlage einige Eier hinein, nimm Salz und geriebene Muskatnuß

dazu; mache indessen Fleischbrühe oder Wasser siedend und lege die Klößchen hinein. Man kann sie auch in Schmalz backen, wo man auch noch Petersilie in Butter geröstet dazu nehmen kann.

88. Braune Butter-Klößchen.

Schneide von zwei kleinen Milchbrödchen die Rinde ab, laß diese Rinde auf einem Blech im Backofen braun werden; stoße sie, wenn sie vorher kalt geworden ist, recht fein und feuchte sie mit ein wenig süßem Rahm an. Indessen rühre 4 Loth frische Butter mit einigen Eiern ab, thue die angefeuchtete Rinde, Salz und Muskatenblüthe dazu, rühre alles wohl durch einander, mache kleine Klößchen daraus, lege sie in siedende Brühe und lasse sie kochen bis sie obenauf schwimmen.

89. Klöße in Krebs-Suppe.

Es wird ein hart gewordenes Milchbrod auf dem Reibeisen gerieben, mit süßem Rahm angefeuchtet und etwas zergangene Butter dazu gethan; so läßt man es stehen. Dann wird das Weiße von 3—4 Eiern zu Schaum geschlagen und das Angefeuchtete damit ange-

macht, daß es wie Klößchen Teig ist, Salz und Muskatenblüthe dazu gethan und in Schmalz gebacken.

90. Kalbfleisch-Klößchen.

Es wird ein halb Pfund Kalbfleisch, nachdem es sauber gewaschen, recht klein gehackt. Wenn dieses geschehen ist, so stößt man es mit einem Stück Butter, so groß wie ein halbes Ei, in einem Mörser noch ein wenig, damit es recht fein wird. Indessen schneidet man von einem Milchbrod die äußere Rinde ab, weicht das Innere in Milch ein, drückt es wieder gut aus, rührt es mit dem Fleisch, einigen Eierdottern und einem ganzen Ei an, thut Salz und Muskatenblüthe dazu und macht kleine Klößchen daraus. Diese werden dann in kochende Brühe eingelegt und müssen so lange kochen, bis sie oben schwimmen. Man kann sie auch in Schmalz backen.

(Auf diese Art kann man auch von Rindfleisch, oder von einer ungekochten Hühnerbrust Klößchen machen, welche noch kräftiger sind).

91. Gebackene Erbsen zur braunen Fisch- oder Fleisch-Suppe.

Man macht einen ganz dicken Teig von

3 Löffel voll Mehl, 3 — 4 Eier, Salz und Milch, treibt ihn durch einen weiten Schaumlöffel, wie Erbsen, in's heiße Schmalz. Wenn nun die ganze Pfanne voll ist, und die Erbsen gelb sind, welches gleich geschehen ist, so nimmt man sie mit einem andern engern Schaumlöffel heraus und macht es wie vorher, bis der Teig alle ist. Dann thut man sie in die Suppenschüssel, gießt die siedende Brühe darüber und trägt sie gleich auf den Tisch, indem sie sonst weich werden.

92. Reiß-Klößchen.

Man läßt Reiß in Milch dick kochen, thut dann Butter, Zitronenschale, Zimmet, Eier und Salz dazu, und macht kleine Klöße; läßt sie in Fleischbrühe kochen, und thut sie zur Suppe.

93. Weiße Klöße von Fischen.

Von welcher Art Fische es auch sind, so wird ein Stück von einem Pfund in Salzwasser gekocht. Hat man von Fischen etwas übrig gelassen, so ist es auch zu gebrauchen. Man liest die Gräten sauber davon, hackt den verlesenen Fisch mit etwas Zitronenschale, Pe-

tersilie und 2 gebacknen Eiern auf einem Brett, nimmt ihn dann in eine Schüssel, übergießt eine Handvoll Weißbrodmehl mit 2 Loth zerlassener Butter, und rührt es mit drei Eiergelb nebst Salz und Muskaten an das Gehackte. Sollte der Teig noch fest sein, so wird von einem oder zwei Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen, und noch daran gerührt. Nun legt man ganz kleine Klöße davon in Erbsenbrühe.

Ist es zu keiner Fastensuppe, so kann man sie auch in Fleischbrühe sieden. Die Klöße können zu Fasten- oder Fleischsuppen gebraucht werden.

94. Griesmehl-Klößchen.

Man rührt 4 Loth Butter leicht, schlägt 2 große Eier darein, und thut 2 starke Eßlöffel voll Griesmehl dazu. Man muß es entweder lange rühren, oder eine Zeitlang untereinander stehen lassen, bis der Gries aufquillt; dann rührt man wieder ein wenig, thut etwas Salz und Muskatnuß daran, probirt einen Kloß in der Fleischbrühe, ob er nicht zerfällt, (ist dieses der Fall, so thut man noch ein wenig Gries darunter) dann erst legt man die

übrigen Klöße vollends ein, und läßt sie eine viertel Stunde lang zugedeckt kochen.

Verschiedene Gemüse.

---

95. Zucker-Erbsen oder Zucker-Schoten.

Man zieht von den Schoten die Fäden herunter und wäscht sie; hierauf wird in einem Topfe ein Stück Butter heiß gemacht, die Zucker-Erbsen werden, nebst ein wenig Petersilienkraut und Salz, hinein gethan und so eine kleine Stunde gedämpft, dann wird ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, Weißbrodmehl oder in Butter gelb geröstetes Mehl, nebst ein wenig Muskatnuß dazu gethan und noch so lange kochen lassen, bis die Zucker-Erbsen weich sind.

96. Kohlraben.

Die Kohlraben schmecken am besten, wenn sie noch jung, und in einem fetten Boden gewachsen sind; werden sie erst alt, so sind sie gewöhnlich holzig und unschmackhaft.

Will man die Kohlraben als Gemüse zubereiten, so schält man sie rein ab und schneidet sie in dünne Scheiben, nimmt das Herz von dem Grünen dazu und wäscht alles, jedoch jedes allein. Wenn man das Wasser abgegossen hat streut man unter die Kohlrabenscheiben etwas Salz, schwenkt sie untereinander und läßt sie kurze Zeit so stehen; hierdurch verlieren sie den unangenehmen, grasartigen Geschmak. Man kann sie dann schnell abbrühen; doch ist dieses bei den Scheiben nicht durchaus nothwendig, bei dem Grünen muß es aber geschehen. Man kocht es nun zusammen in Fleischbrühe, welche gehörig gesalzen sein muß, weich, röstet Milchbrodkrummen, und läßt die Kohlraben damit noch einmal aufkochen. Bei'm Anrichten reibt man Muskatnuß darüber.

97. Kohlraben mit Blumenkohl.

Die Kohlraben werden, wie oben gesagt wurde, behandelt. Der Blumenkohl wird geputzt, gewaschen, und mit Salzwasser schnell abgebrüht, und behutsam wieder herausgenommen. Wenn die Kohlraben gar sind, so thut man den Blumenkohl hinzu, läßt ihn einmal

mit aufwallen und verfährt im Uebrigen, wie im vorhergehenden gesagt worden ist.

98. Spargel.

Der Spargel wird der Länge nach rein abgeschabt, gewaschen, immer eine Hand voll mit Zwirn zusammen gebunden, in kochendes Wasser mit Salz gelegt uud darin weich gekocht. Dann bringt man ihn auf eine flache Schüssel, nimmt den Zwirn hinweg und legt ihn in der Runde breit auseinander; doch so, daß die Köpfe alle inwendig zu liegen kommen. Nun schlägt man ein Stück Butter in einen Topf zu Milch, thut 5—6 Eierdotter, einen Löffel voll feines Mehl, und etwas Weinessig dazu, und quirlt alles gut durcheinander, gießt, unterm Rühren, so viel kochende Brühe von dem Spargel hinzu, als man Sauce nöthig hat, bringt sie zu dem Feuer und fährt mit dem Rühren fort, bis sie aufstößt. Dann richtet man sie über die Spargelköpfe an, doch so, daß die Stiele unberührt bleiben, und streut Muskatnuß darüber. Man kann auch Zitronensaft und fein gehackte Schale zu der Sauce nehmen, in diesem Falle nimmt man weniger Weinessig.

99. Spargel auf andere Art.

Man quirlt ein Stück frische Butter, einige Eierdotter, einen Löffel voll Mehl, einige Löffel voll süße Milch und Muskat zusammen, gießt die kochende Spargelbrühe unter Quirlen hinein und richtet sie, wenn sie aufgekocht hat, über den Spargel an. Anstatt dieser Sauce kann man auch eine saure Milchsauce oder braune Butter dazu geben.

Der Spargel wird zuerst wie bei vorigem behandelt.

100. Gefülltes Weiß-Kraut.

Man nimmt einen Kopf weißes Kraut, sticht den Torsch laus, macht die Blätter inwendig heraus, doch so, daß sie nicht von einander fallen. Dann hackt man das Ausgenommene, und noch etwas dazu, mit einer Zwiebel klein, dämpft es in einem Topfe oder Kasserolle und wenn es beinahe weich ist thut man es in eine Schüssel, etwas Fleisch oder Braten darunter, so wie etwas geriebenes Milchbrod und Muskatnuß, auch ein wenig Salz, bringt solches dann in den ausgeblätterten Krautkopf, legt ein Blatt darauf bindet

es gut mit Schnüren und dämpft es in einer Bratpfanne oder einem Topfe mit einem Deckel, in heißem Schmalz; es muß aber nachgesehen werden, daß er nicht anbrennt. Man kann auch Krebsbutter oder geröstetes Milchbrod darauf thun. Sollte die Sauce mangeln, so gießt man etwas Fleischsuppe daran.

101. Weiß-Kraut gedämpft.

Man schneidet die Köpfe, wenn sie nicht zu groß sind, in 4 Stücke, (man kann es auch in kleinere Stücke schneiden) nämlich so viel man nöthig hat, wäscht sie sauber, legt sie in eine Schüssel, gießt kochendes Wasser darauf, deckt es zu und läßt es eine Weile stehen; hernach thut man Schmalz in einen Tiegel und wenn es heiß ist drückt man das Kraut rein aus und legt es hinein, nebst einer ganzen Zwiebel, salzet es und läßt es mit etwas Fleischbrühe dämpfen; giebt etwas Muskatnuß daran, und wenn es beinahe weich ist streuet man etwas Milchbrod darauf, damit die Sauce nicht zu dünn wird.

102. Gebacknes Weiß-Kraut.

Zwei Kreuzer-Milchbrode weicht man in

Wasser ein, verliest einen nicht sehr großen Krautkopf, schneidet die Rippen rein davon, hackt dann das zuvor gewaschene Kraut klein, dämpft es in einem Stück heißen Schmalz oder in einem viertel Pfund zerlassener Butter nebst einer klein geschnittenen Zwiebel, bis das Kraut weich ist, nimmt dann eingeweichtes und zuvor erst ausgedrücktes Milchbrod auch dazu, und läßt es eine Weile mit dämpfen, schlägt alsdann 4 — 5 Eier daran, und thut Salz nebst ein wenig Muskatnuß dazu. Wenn alles wohl untereinander gerührt, wird es in einer eisernen Pfanne oder Kachel mit Schmalz (Schmelzbutter) heiß gemacht, das Angerührte darein, ein Deckel mit Kohlen darauf gesetzt, und auf Kohlen langsam gebacken. Es kann auch in einem mit Butter bestrichenen Blech in den Backofen gesetzt werden. Mann kann auch geröstete Kastanien und klein gewürfelt geschnittenen Speck daran thun. (Dieses gebackene Weißkraut kann mit einer Butter-Sauce gegeben werden).

103. Wirsching-Kraut.

Nachdem man die äußern Blätter abgedutzt hat, schneidet man ihn in 4 Stücke,

wäscht ihn und setzt ihn mit kochendem Wasser an das Feuer, wo er aber nur einigemal überwallen darf. Dann gießt man das heiße Wasser davon ab und kaltes Wasser darüber, drückt ihn aus und legt ein Stück dicht neben das andere in eine Kasserolle, thut Butter daran und läßt ihn mit guter Fleischbrühe weich und kurz einkochen. Zuletzt röstet man etwas Mehl in Butter lichtgelb, rührt es dazu, um der Brühe die gehörige Dicke zu geben, und läßt den Kohl damit gut durchkochen. Giebt man ihn zu gebratenen Enten, so thut man einige Löffel voll Bratenbrühe an denselben.

104. Rosen-Kohl.

Diesen kann man gerade wie das Wirschingkraut behandeln.

105. Berliner-Rüben.

Sie werden rein geputzt und gewaschen, und mit kochendem Wasser an das Feuer gebracht. Wenn sie weich sind, röstet man etwas Mehl in Butter oder Fett bräunlich, schüttet die Rüben hinein und läßt sie darin mit einem Stück Zucker noch eine Weile dämpfen. Dann verdünnet man sie mit guter

fleisch- oder Bratenbrühe, läßt sie damit gut durchkochen und giebt sie zu gekochtem Hammelfleisch oder Braten.

106. Hopfen.

Der Hopfen wird abgeschnitten, sauber geputzt, aus etlichen Wassern herausgewaschen und in gesalzenem kochendem Wasser über das Feuer gesetzt. Wenn er weich ist, wird er in einen Seiher gethan, zum Ablaufen, dann thut man ein Stück Butter in eine Kasserolle, läßt einen kleinen Löffel voll Mehl darin anziehn, gießt gute Fleischbrühe daran, doch so, daß die Sauce weder zu dick noch zu dünn wird, legt den Hopfen daran und läßt ihn langsam fortkochen.

107. Rawunzel.

Dieses Gemüs wird auf die nämliche Art zubereitet.

108. Blaukraut oder Blaukohl.

Dieser Kohl wird erst gelesen, klein geschnitten und in Wasser aufgekocht. Das Wasser wird dann ab-, und Fleischbrühe darüber gegossen. Vor dem Anrichten thut man etwas

Mehl, welches man mit kleinen geschnittenen Zwiebeln und Butter oder Rindsfett geröstet, an den Kohl, rührt ihn gut untereinander und läßt ihn noch einmal aufkochen.

109. Gekochter Stoff- oder Kopfsalat.

Der Salat wird rein gelesen, abgewaschen, in Viertel geschnitten und in Wasser und Salz aufgekocht. Alsdann läßt man das Wasser in einen Durchschlag rein ablaufen. Während dessen werden Milchbrodkrummen in Butter gelb geröstet, der Salat dazu gethan und recht gut aufgekocht; endlich gießt man noch etwas Fleischbrühe dazu und läßt ihn noch einmal aufwallen. Bei'm Anrichten wird etwas Rahm dazu geschüttet.

110. Antivien.

Die gelben Antivien werden 2 — 3 mal zerschnitten, und, nachdem sie gewaschen sind, in Salzwasser gekocht, doch nicht ganz weich und dann das Wasser rein abgeseiht. Hernach läßt man ein Stück Butter zergehen, röstet darin einen Löffel voll Mehl lichtgelb, gießt Fleischbrühe hinzu, thut die Antivien hinein

und würzt sie mit Muskatenblüthen. Man läßt sie in der Sauce nur kurze Zeit kochen.

111. Schneid-Kraut.

Wenn es gelesen und gewaschen, auch abgebrühet, wieder ausgedrückt und gehackt ist, läßt man etwas Mehl in Butter bräunlich rösten, dämpft das Kraut, mit einer fein geschnittenen Zwiebel darin, füllt es mit guter Fleischbrühe auf und läßt es so lange kochen, bis es ganz weich ist. Bei'm Anrichten wird es mit Muskate bestreuet. Man giebt es zu Schinken, gepöckelten oder geräucherten Zungen, Gans, Bratwürsten u. s. w.

112. Blumen-Kohl.

Der Blumen-Kohl darf im Putzen nicht zu klein geschnitten werden; denn wenn er im Brühen etwas zu weich wird, so fallen die Blumen aus einander. Man hebt ihn mit einem Schaumlöffel heraus, legt ihn auf eine Schüssel schön nieder und macht eine weiße Sauce mit Butter, schönem Mehl nnd etwas Fleischbrühe, thut Muskatnuß darein und läßt ihn auf dieser Schüssel aufkochen.

113. Blumen-Kohl anderer Art.

Der Blumenkohl wird gelesen, rein gewaschen, in große Stücke geschnitten und in einen Topf gethan, Wasser und Salz daran und läßt ihn so lange kochen bis er weich ist. Dann wird er in einen Seiher geschüttet und läßt ihn ablaufen; hernach wird geriebenes Milchbrod in Butter etwas geröstet, Fleischbrühe daran gegossen und mit ein wenig Muskatnuß aufkochen lassen. Hierauf kommt der Blumenkohl in den Topf, läßt ihn noch einigemal aufwallen und richtet ihn an.

114. Frische Bohnen zu dämpfen.

Wenn die Bohnen abgezogen und ganz klein, der Länge nach, geschnitten sind, werden sie in einer Kasserolle auf Kohlen in einem Stücke Butter gedämpft und ein wenig klein geschnittene Zwiebeln, Petersilie und Bohnenkraut daran gethan. Wenn sie bald weich sind wird etwas Mehl daran gestreut, Salz und ein wenig Pfeffer dazu gethan und mit diesem werden die Bohnen etlichemal umgerührt. Dann gießt man gute Fleischbrühe daran und läßt sie schnell einkochen, daß sie nur noch wenig Sauce haben.

115. Eingemachte Bohnen.

Die eingemachten Bohnen werden gekocht und wenn sie gar sind schüttet man sie in einen Seiher, gießt kaltes Wasser darüber und drückt sie hernach gut aus. Die weißen Bohnen werden in einem andern Topfe allein gekocht, dann das Wasser davon abgeschüttet. Nun wird ein Kochlöffel voll Mehl in Butter oder Schmalz schön gelb geröstet, Fleischbrühe mit Salz und Nägelchen dazu gethan, die grünen mit den weißen Bohnen hinein geschüttet, recht untereinander gerührt und läßt sie noch gut aufkochen.

116. Sauerkohl. (Sauerkraut).

Man bringt das Sauerkraut mit Fleischbrühe oder Wasser und einem Stück guten Schweinefleisch und einem Apfel, in dünne Scheiben geschnitten, an das Feuer, rühret es öfters um und läßt es gut einkochen. Wenn es weich ist, röstet man einen Löffel voll Mehl in Schmalz gelb, giebt es an das Sauerkraut und läßt es damit noch einigemal aufkochen. Will man den Geschmack verbessern, so thut man etwas Wein daran und läßt es damit

recht durchkochen. Weil es mehr Zeit zum Weichwerden braucht als das gewöhnliche Weißkraut, so muß man es früher an das Feuer setzen.

117. Sauerkraut mit Stockfisch.

Das Kraut wird, wie vorgemeldetes gut gekocht. Hierauf macht man 3 — 4 Stücken Stockfisch in heißem Wasser fertig, reinigt solche, putzt einen Hering, und schneidet ihn nebst einer Zwiebel klein, dann wird eine Handvoll geriebenes Milchbrod in einem viertel Pfund Butter gelb geröstet, und der geschnittene Hering und die Zwiebel darin abgedämpft. Dieß alles nimmt man, bis auf etwas weniges, das in der Kachel bleibt, heraus, thut von dem verlesenen Stockfisch ein Geleg in die Kachel, von dem herausgenommenen Hering und Milchbrod wieder ein Geleg darein, und fährt so fort bis beide Theile gleich alle sind. Darauf gießt man einen halben Schöpf-Löffel Fleischbrühe daran, stellt es auf heiße Asche, deckt es zu, und läßt es bis zum Anrichten stehen. Alsdann thut man von dem gekochten Kraut ein Geleg auf die Platte, ein Geleg von dem Stockfisch dar

über, und macht so fort, bis genug auf der Platte ist welche dann aufgetragen wird.

118. Sauerkraut mit Kartoffelbrei.

Das Sauerkraut wird, wenn es schon alt ist, mit kaltem Wasser einigemal überschüttet, um die überflüssige Säure wegzunehmen; dann einige Löffel voll Schmalz in einen Topf gethan, das Sauerkraut dazu und so viel Wasser bis es darüber geht. Nun wird es an das Feuer gesetzt, man läßt es gegen 4 Stunden kochen, wo man auch vor dem Anrichten geröstetes Mehl daran rühren kann.

Der Kartoffelbrei wird auf folgende Art gemacht:

Die Kartoffeln werden geschält, in vier Stücke geschnitten, gewaschen, in einen Topf gethan und an das Feuer gesetzt. Wenn sie gar sind werden sie zerstoßen und wenn der Brei gehörig gesalzen und angerichtet, so wird zerlassene braune Butter oder Zwiebel in Schmalz geröstet darüber geschüttet.

119. Kartoffeln zu Rind- oder Schöpsenfleisch.

Nachdem man die Kartoffeln geschält und rein gemacht hat, schneidet man sie in kleine

Stückchen, gießt kochendes Wasser auf sie und läßt es darauf erkalten. Sodann gießt man es wieder ab und gießt kochende Fleischbrühe darüber, worin man sie weich kocht. Bei'm Anrichten überstreut man sie mit geriebenem Milchbrod, welches, nebst klein geschnittenen Zwiebeln, in Butter geröstet worden ist.

Man kann aber auch die Kartoffeln erst kochen, dann so heiß und schnell wie möglich abschälen und zerschneiden, kochende gute Fleichbrühe darüber gießen und darin bloß einigemal aufkochen lassen.

120. Kartoffeln mit Senf.

Man nimmt ein Gescheit Kartoffeln, zerschneidet solche, nachdem sie geschält, in Stükken, wäscht sie rein ab und kocht sie in Salzwasser. Hierauf läßt man ein viertel Pfund Butter braun werden, thut ein halbes Kännchen Senf und etwas Essig hinzu und richtet es über die Kartoffeln an.

121. Gestofte Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden abgesotten, hierauf geschält und geschnitten, dann wird ein Löffel voll Mehl in Butter geröstet, nebst etwas

Mayeran, Pfeffer und Salz, nach Belieben auch Zwiebeln, hinzu gethan und in Fleischbrühe aufkochen lassen.

122. Kartoffeln mit Petersilie.

Die Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten und in Salzwasser abgekocht. Sodann läßt man Butter braun werden und thut, wenn sie recht heiß ist, klein gehackte Petersilie hinein, etwas Fleischbrühe dazu und richtet die Kartoffeln damit an.

123. Kartoffeln mit Petersilie anderer Art.

Man schält die Kartoffeln und schneidet sie in etwas große Stücke. Eine klein geschnittene Zwiebel läßt man in Fett dämpfen, thut einen halben Löffel voll Mehl hinzu, verdünnt es mit guter Fleischbrühe, thut Salz und Pfeffer daran und läßt die Kartoffeln darin gar kochen. Dann wird klein gehackte Petersilie oder Mayeran dazu gethan.

124. Kartoffeln mit Sardellen.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Die Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten ab-

gezogen und in kleine Stückchen geschnitten. Dann bestreicht man eine Schüssel stark mit Butter, legt eine Lage Kartoffeln hinein, eine Lage Sardellen darauf, auf welche man in Butter geröstete klein geschnittene Zwiebeln streut, hierauf mit ersterer Lage wieder anfängt und so fortfährt, bis man fertig ist. Nun bestreut man die Schüssel mit geriebenem Milchbrod, übergießt sie stark mit zerlassener Butter und einem halben Schoppen sauern Rahm, setzt sie in den Ofen und läßt sie backen, und bringt sie in derselben Schüssel zu Tische.

125. Salz-Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden geschält, in 4 Stükken geschnitten, gewaschen und in Salzwasser abgekocht. Wenn sie gar sind werden sie auf eine Schüssel gethan, etwas Fleischbrühe darüber gegossen, dann klein geschnittene und in Butter geröstete Zwiebeln darüber geschüttet. (Zu bemerken ist: daß man, bei dem Kochen der Kartoffeln, so wenig Wasser nimmt als es nur immer möglich ist).

126. Kartoffeln mit süßem Rahm.

Sie werden wie die vorigen nur ohne Salz gesotten, geschält, blattweise geschnitten, in einem Stück Butter mit Salz und Pfeffer auch etwas Ingwer gedämpft, und mit ein klein wenig Mehl überstreut. Nun füllt man das Geschirr mit süßem Rahm auf, läßt sie kochen, verrührt das gelbe von 4 Eiern mit ein wenig süßem Rahm, setzt die Kartoffeln vom Feuer ab, rührt die Eiergelb darunter, und läßt sie dann zum erkalten stehen. Sie müssen aber ziemlich dick sein. Hierauf zerläßt man in einem anderen Geschirr ein Stück Butter, thut die erkalteten Kartoffeln darein, stellt sie auf starke Kohlen, bis sie unten eine gelbe Kruste haben, und wendet sie um, daß sie auf der andern Seite auch gelb werden.

127. Gefüllte Kartoffeln.

Gereinigte und gekochte Morcheln werden klein geschnitten und mit fein gehackter Borie in Butter gedämpft, hernach mit geriebenem Milchbrod, ein Paar Eier, Muskatnuß und zergangener Butter vermischt. Hierauf höhlt man geschälte und gewaschene Kartoffeln gut

aus, füllt eine jede mit der beschriebenen Masse, legt von den ausgeschnittenen einen Deckel darauf und setzt sie neben einander in eine Kasserolle worin Butter zerlassen, wozu noch so viel Fleischbrühe kommt daß sie darüber kocht und die Kartoffeln weich werden.

128. Artischoken mit grünen Erbsen oder mit so genannten Kern-Erbsen.

Man schneidet die Artischoken kurz von den Stengeln ab, nimmt die kleinen harten Blätter davon, zugleich auch das Rauhe ab und wäscht alles in kaltem Wasser sauber; dann werden sie mit kochendem Wasser an's Feuer gesetzt. Wenn sie weich gekocht sind läßt man sie durch einen Durchschlag ablaufen. Zu den, in Wasser mit Butter und ein wenig Zucker ganz kurz eingekochten, grünen Erbsen wird etwas gute Fleischbrühe gegossen, ein wenig mit Butter durchknetetes Mehl und fein gehackte Petersilie dazu gethan, die Artischoken hinein gelegt und mit den Erbsen noch ein wenig aufgekocht.

129. Artischoken.

Die Artischoken werden in einem großen

Topfe sehr weich gekocht und die Spitzen von den Blättern abgeschnitten. Dann, wenn sie weich sind, nimmt man den Pelz davon heraus, macht eine gute mittelmäßig dicke Buttersauce mit Muskatblüthen daran, thut sie auf eine Schüssel, gießt soviel Sauce in jede Schoote als sie erlaubt und läßt sie dann auf Kohlen etwas anziehen.

130. Artischoken mit einer Zitronen-Sauce.

Von den Artischoken schneidet man den Stiel ab und schneidet sie mit einem großen Messer gerade durch, so daß die Spitzen alle gefaßt werden. Dann werden die Artischoken in's Wasser gelegt, auf einem Brett so verkehrt ausgeklopft, daß nichts Unreines zwischen den Bättern bleibt, und im Salzwasser so lange gekocht, bis sich ohne Mühe ein Blatt herausziehen läßt, dann gießt man das Wasser ab, legt sie in's kalte Wasser, zieht die innersten Blättchen, deren es ungefähr 6—8 sein können, auf einmal mit der Hand heraus, daß sie nicht zerfallen, und stellt sie bei Seite.

Auf dem Käse der Artischoke befinden sich Haare, welche von dem Käse losgeschält werden müssen. Hierauf thut man ein wenig Mus-

katen und Salz auf den Käse, stellt die heraus genommenen Blätter darein setzt die Artischoken in eine Kasserolle gießt einen Schöpf-Löffel voll heiße Fleischbrühe daran, und läßt sie so auf heißer Asche stehen, daß sie nur immer heiß bleiben. Sodann nimmt man ein völliges halbes viertel Pfund oder 5 Loth Butter in eine kleine Kasserolle, verknetet einen Koch-Löffel Mehl darin, rührt es mit 6 Eiergelb, Muskaten, Salz und dem Saft einer halben Zitrone wohl untereinander, gießt einen Schöpf-Löffel Fleischbrühe daran, und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen. Nun setzt man die Artischoken auf eine Platte und gießt die Sauce darüber.

131. Spinat.

Der Spinat wird rein gelesen, gewaschen und in kochendem Wasser mit etwas Salz weich gekocht, sodann in einen Dnrchschlag gethan, das Wasser rein ablaufen lassen und ganz klein gehackt. Hierauf röstet man eine Zwiebel mit Mehl in Fett, thut den Spinat dazu, läßt ihn recht durchröſten und verdünnet ihn mit Fleischbrühe.

132. Petersilienwurzeln.

Diese werden rein geschabt, gewaschen und in längliche Stückchen geschnitten, mit kochendem Wasser an das Feuer gesetzt und dabei nur einigemal aufwallen lassen um ihnen den herben Geschmack zu nehmen, alsdann wird das Wasser davon abgegossen, man giebt ihnen fette Brühe und läßt sie nun gänzlich weich kochen. Kurz vor dem Anrichten thut man noch etwas in Butter oder Fett geröstetes Mehl und Milchbrod dazu, und bestreut sie beim Anrichten mit Muskatnuß.

133. Schwarzwurzel.

Diese werden auf die oben gesagte Art behandelt.

134. Weiße Rüben mit Kartoffeln.

Man schält die weißen Rüben und Kartoffeln, schneidet sie in längliche Stücke und wäscht beides; thut die weißen Rüben unten hin, und die Kartoffeln oben darauf, etwas Wasser und Salz daran nnd läßt sie kochen. Wenn sie gar sind, werden die Kartoffeln wieder heraus genommen und zerstoßen oder zer-

rührt. Man kann sie auch ganz lassen und beides mit etwas in Butter gelb geröstetem Mehl durch einander rühren, alsdann läßt man sie noch einmal aufkochen und richtet sie an.

135. Roth-Kraut.

Man nimmt 2 Köpfe roth Kraut, diese werden wie Sauerkraut eingeschnitten. Dann in einem Topfe ein wenig Schmalz siedend heiß gemacht, etwas klein geschnittene Zwiebel darein gethan, hernach das geschnittene Kraut mit etwas Kümmel und Salz dazu, zugedeckt und auf Kohlen langsam gedämpft. Nach Verlauf einer halben Stunde schüttet man ein Glas voll Wein nebst einem Löffel voll Weinessig daran und läßt es noch eine halbe Stunde fort dämpfen. Nun streuet man einen Löffel voll Mehl darauf, schüttelt es untereinander und nachdem es mit dem Mehl angezogen, thut man ein wenig Fleischbrühe daran, kocht es wieder so ein, daß keine Brühe mehr daran ist, und richtet es an.

136. Blaukraut oder Winterkohl.

Für einige Personen nimmt man 4 — 6 schöne Stauden Blaukraut, schneidet die Blät-

ter vom Stocke herunter und streift sie vom Stengel ab, putzet das Gelbe und Unreine sauber davon weg, wäscht das Gute davon 3 mal aus frischem Wasser heraus und läßt es ablaufen. Nun wird es mit siedendem Wasser übergossen, zugedeckt und eine halbe Stunde hingestellt; dann wird es wieder fest ausgedrückt und ein wenig gehackt, in einen breiten Topf mit einer klein geschnittenen Zwiebel gethan, gesalzen, ein gutes Stück siedendes Rindsfett darüber gegossen und so lange gedämpft bis es weich ist. Nun streuet man einen Löffel voll Mehl darüber, schüttelt es untereinander und läßt es noch einige Zeit dämpfen. Darnach gießt man Fleischbrühe dazu, läßt es aber wieder einkochen und richtet es an. (Man kann auch gekochte und abgeschälte Kastanien eine halbe Stunde vor dem Anrichten dazu thun und mit kochen lassen).

137. Sprossen von Blaukraut oder Winterkohl.

Diese bekommt man im Frühjahre wenn der Winterkohl wieder treibt. Man läßt sie ganz wie man sie abgebrochen hat, putzt sie und wäscht sie recht rein; brühet sie, nicht zu stark, mit gesalzenem Wasser ab, legt sie in

kaltes Wasser und läßt sie durch einen Seiher ablaufen. Nun macht man eine Buttersauce auf folgende Art:

Man zerläßt ein Stück Butter in einer Kasserolle, röstet ein Paar Löffel voll Mehl, aber nicht zu gelb, darin, gießt siedende Fleischbrühe, etwas Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz dazu, lege die Sprossen, wenn sie abgelaufen sind, hinein und laß' sie vollends recht weich kochen. (Sie dürfen aber nur bisweilen umgerührt werden, damit sie ganz bleiben). Vor dem Anrichten zerrührt man einige Eierdotter mit ein Paar Löffel voll süßem oder sauerm Rahm, thut von der Sauce etwas dazu, rührt sie in einem kleinen Geschirr auf Kohlen so lange bis sie recht heiß ist, dann thut man sie zu dem Gekochten und richtet sie an.

Hat aber der Winterkohl Stengel getrieben, so bricht man solche ab, ziehet die äußere Haut davon, schneidet sie in Stücken brüht sie mit gesalzenem Wasser ab und macht dieselbe Sauce daran.

138. Römischer Kohl.

Man streift das Grüne von dem Stengel ab, zieht die Fasern so viel als möglich da

von, schneidet sie in fingerlange schmale Stückchen, kocht selbige in stark gesalzenem Wasser ab, läßt dann Mehl in Butter dämpfen, verdünnet es mit guter Fleischbrühe, thut Muskatnuß dazu und läßt die Stengel darin aufkochen, wenn man sie anrichten will thut man sauern Rahm dazu.

139. Römischer Kohl anderer Art.

Man nimmt die Stengel nebst Blättern, zieht die Fasern sauber davon und schneidet die Stengel einigemal der Länge nach durch, dann schneidet man die Blätter nebst den Stengeln wie Schneidkraut, brüht es mit gesalzenem Wasser ab, schüttet es in einen Durchschlag und kühlt es stark mit kaltem Wasser ab, dann drückt man es fest aus und verfährt damit auf oben beschriebene Weise.

140. Laub-Frösche.

Dazu werden die größten Blätter vom römischen Kohl genommen und die Stengel davon abgeschnitten, doch so, daß die Blätter ganz bleiben; dann werden sie gewaschen und alle auf einander gelegt; man übergießt sie mit siedendem Wasser und läßt sie weich kochen. Hier-

auf hebt man sie auf einmal mit einem Fisch-löffel auf eine flache Schüssel, macht eine Fülle von trockenem Milchbrod, schält selbige rings herum ab, weicht sie in Wasser, drückt sie fest aus, schlägt einige Eier, gehackte Peter-silie, Muskatnuß und Salz dazu, verarbeitet es gut durcheinander und röstet es in frischer Butter bis es trocken ist. Nun nimmt man ein Blatt nach dem andern, thut einen Löffel voll von dem Gefüll hinein, schlägt es über einander und setzt eines neben dem andern auf eine Schüssel, macht eine kräftige Sauce, wie zum Blumenkohl, schüttet sie darüber, deckt es gut zu und läßt es auf Kohlen dämpfen bis es gar ist.

141. Laub-Frösche anderer Art.

Zwei Kreuzer-Weißbrode werden in Was-ser geweicht, statt des Fleisches 6 Eier in ei-nem Stück Butter verrührt, bis sie hart sind, auf einem Brett mit einer geschnittenen Zwiebel und etwas Petersilie klein gehackt. Alsdann thut man das ausgedrückte Weißbrod nebst dem gehackten in eine Schüssel, Salz und Muskaten darein, rühr ihn mit 4 Eiern an, macht Würstchen davon, und verfährt

übrigens damit, wie schon oben angezeigt ist. Zu diesen können gebackene Karminaden oder Hühner gegeben werden.

142. Gefüllte Kohlraben.

Man schält die Kohlraben, schneidet an einem Ende ein fingerdickes Stück davon, höhlet sie aus so tief und weit man kann und kochet das Ausgehöhlte in Wasser gar. Dann thut man es in einen Seiher oder Durchschlag und läßt das Wasser ablaufen. Wenn dieses geschehen ist wird es gehackt. Nun werden 2—3 Eier, soviel Löffel voll Rahm oder gute Milch, dann Milchbrodkrummen Petersilie, ein wenig Zwiebeln und das gewöhnliche Gewürz genommen; dieses untereinander gemengt und dann in Butter gebacken. Jetzt füllt man das fertige Füllsel in die ausgehöhlten Kohlraben, legt den abgeschnittenen Deckel darauf, steckt ein Hölzchen durch, daß es an beiden Seiten durchgeht und kocht es in Fleischbrühe gar. Dann macht man eine kräftige Sauce wie zum Blumenkohl, setzt die Kohlraben neben einander auf eine Schüssel, schüttet die Sauce darüber und läßt es auf Kohlen aufkochen.

143. Frische Morcheln als Gemüs'.

Zu diesen nimmt man gewöhnlich die grossen Morcheln. Wenn die Stiele weg sind, verwellt man sie in Salzwasser, drückt sie fest aus kaltem Wasser aus, schneidet sie dann rund, aber nicht gar klein, und thut klein geschnittene Petersilie dazu. Sind es viele, so thut ein (etwas großes) Stück Butter in eine Kasserolle, die geschnittene Morcheln nebst der Petersilie darein, streut so viel Mehl darauf, als zwischen 4 Finger gefaßt werden kann, legt Muskaten und Salz dazu, dämpft solche wohl, gießt gute Fleischbrühe daran. Sobald sie in kurzer Sauce eingekocht sind, werden sie angerichtet, und mit gekochtem Kalbfleisch belegt. (Beim Sieden muß man eine Zwiebel oder einen silbernen Löffel legen, wird keines von beiden schwarz, so ist man sicher, daß keine vergiftete darunter sind).

144. Erdäpfel in einer Butter-Sauce.

Sie werden geschabt, in 4 Schnitze geschnitten und in Salzwasser gesotten, es muß aber wohl acht gegeben werden, daß sie nicht versieden. Im Sieden bekommen sie einen star-

ken Schaum, welcher abgeschöpft werden muß; wenn sie weich sind, werden sie in einen Seiher geschüttet, und mit kaltem Wasser abgegossen. Hierauf zerläßt man ein Stückchen Butter in einer Kasserolle, dämpft einen Kochlöffel Mehl darin, thut klein gehackte Petersilie dazu, einen großen Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst etwas Muskaten daran, und die Erdäpfel darein, kocht sie langsam auf Kohlen, und rührt sie nicht viel, sondern rüttelt nur das Geschirr. Wenn sie bei'm versuchen ihr gehöriges Salz haben, werden sie angerichtet. Ist die Sauce noch dünn, so werden 2 Eiergelb daran gethan. Man belegt sie mit Karminade oder Bratwurst. Sie haben einen Artischoken Geschmack.

Verschiedene Auflagen zu Gemüsen.

---

145. Hirn = Schnitten.

Schnitten von Milchbrod werden geröstet oder in Schmalz gebacken, ein Kalbshirn gewaschen und gereinigt, man rührt es in eine

Schüssel so fein wie Teig ab, schlägt 2 Eier dazu, thut 4 Eßlöffel voll süßen Rahm, Salz und Muskatnuß hinzu, legt eine Wallnuß groß Butter in eine Pfanne, läßt sie zerschmelzen, rührt das abgerührte Hirn daran, und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden; (man muß aber acht geben daß es sich nicht scheidet) hernach legt man es auf gebackenes oder geröstetes Weißbrod und die Hirnschnitten sind fertig.

146. Gebacknes Kalbs-Hirn.

Wenn das Hirn gehäutelt und in Salzwasser blanschirt ist, thut man es in einen Seiher daß es trocken abläuft, alsdann nimmt man zerklepperters Eiweiß, wälzt das Hirn darin um, und dann mit fein geriebenem Weißbrod und Salz bestreut, und in Butter gebacken.

147. Kalbs-Milz.

Diese wird auf dieselbe Art zubereitet.

148. Gebackene Gansleber.

Eine Gansleber legt man auf ein Papier, sticht mit einer Stecknadel durch und legt sie

mit dem Papier auf eine heiße Platte damit es das Blut heraus zieht. Dann thut man einen Löffel voll Mehl in eine Schüssel, rührt es mit Milch zu einem Teig glatt, schlägt ein ganzes Ei daran, thut eine fein gehackte Sardelle und Salz hinein, dunkt die Leber, welche zu viereckigen Stückchen geschnitten sein muß, darein, legt sie in heiß gemachtes Schmalz oder Butter, und bäckt sie recht schnell, damit sie nicht hart wird.

149. Gebackene Sardellen.

Große Sardellen werden rein gewaschen und eine Stunde lang in Milch gelegt. Alsdann spaltet man sie der Länge nach von einander und nimmt die mittleren Gräten heraus. Hierauf rührt man etwas Waizenmehl mit warmem Bier zu einem flüssigen Teige, taugt die Sardellen hinein, bäckt sie in Schmalz und legt sie sodann auf Erbsen oder Sauerkohl.

150. Nudelwürstchen.

Eine Hand voll Hafernudeln kocht man in Milch mit einem Stückchen Vanille weich, nimmt selbige wieder heraus und läßt die Nudeln auskühlen. Hierauf treibt man, so groß

als ein Ei ist, Butter ab, schlägt ein Ei und ein Eigelb hinein und rührt die Nudeln mit etwas Zucker darein. Nun nimmt man Oblaten, streicht auf jede Nudel einen halben Eßlöffel voll, rollt sie wie Würstchen zusammen, wälzt diese in einem zerrührten Ei, bestreut sie mit geriebenem Milchbrod, bäckt sie in Butter und giebt sie dann zu Spargel oder Milchspinat.

151. Gebackene Fleisch-Klöße.

Zwei Pfund junges Schweinefleisch hackt man mit in Wein geweichtem und nicht ausgedrücktem Milchbrod, Zitronenschale, Salz und Pfeffer recht fein, dazu mischt man, wenn es nöthig ist, noch ein geriebenes Milchbrod, macht runde Klößchen davon, drückt sie breit, wälzt sie erst in gerührten Eiern, hernach in geriebenem Milchbrod und bäckt sie in Butter oder Schmalz.

152. Fleisch-Pastetchen.

Man nimmt eine Hand voll feines Waizenmehl und ein Stückchen Butter, arbeitet beides gut untereinander, macht dann den Teig mit zwei Eierdottern und 3 — 4 Löffel voll

Milch schnell an, rollt ihn 2 oder 3 mal wie Butterteig aus und läßt ihn wieder zusammengeschlagen und zugedeckt, eine halbe Stunde stehen. Indessen hackt man etwas kalten Kalbsbraten klein und läßt ihn in zerschlagener Butter, nebst fein gehackter Zitronenschale, kleinen Rosinen, ein wenig geriebenem Milchbrod und einem Löffel voll Wein durchdämpfen und hernach erkalten. Hierauf rollt man den Teig dünn aus, thut die Masse löffelweise darauf, schlägt den Teig noch einmal darüber, schneidet nach einer Obertasse mit dem Backrädchen runde Stückchen aus, bäckt sie in abgeklärter Butter oder Schmalz und legt sie auf's Gemüs.

153. Gebackene Schweinsfüße.

Man spaltet die Füße von einander, kocht sie mit Wasser und Salz gar, bricht dann die Knochen heraus, bestreicht sie mit Butter und mit fein geriebenem Milchbrod und bratet sie auf dem Roste. Man benutzt sie als Auflage zu Gemüs, oder giebt sie mit einer Sauce. (Z. B. mit einer Kirschsauce).

154. Gebackene Kalbsfüße.

Diese werden auf die nämliche Art zube=

reitet wie die oben benannten; nur wenn das Fleisch von den Knochen abgelößt ist, werden sie in Pfannenkuchen-Teig gewälzt und in Schmalz oder Butter gebacken.

155. Frickadellen.

Zu diesen kann man alles übrig gebliebene Rind- Hammel- und Kalbfleisch, sowohl einzeln als zusammen, gebrauchen. Man hackt selbiges recht klein, thut ein halbes Pfund Bratwurst-Fülle nebst 2 in Wasser eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Milchbrödchen, 2 Eier, Salz, etwas Pfeffer und Nägelchen und arbeitet alles gut untereinander. Nun werden davon in der Form eines Eies (nur etwas größer) Klößchen gemacht und in Butter oder Schmalz gebacken.

156. Kalbs-Karminaden.

Man hauet unten das dicke Bein weg und schneidet sie schön rund. Das Bein wird ganz kurz gelassen, gewaschen und das Fleischigste auf beiden Seiten, mit einem nicht zu scharfen Messer gut geklopft oder darein gehackt; aber man muß acht geben daß es nicht durchgeht. Nun werden sie mit Salz und Pfeffer

auf beiden Seiten bestreut, und wenn sie eine Weile so gestanden haben, werden sie in einem verklepperten Ei umgekehrt, mit Mehl oder geriebenem Milchbrod bestreuet und langsam aus dem Schmalz oder Butter gebacken.

157. Gefüllte Kalbs-Rippen.

So viel Personen, so viel Kalbs- oder Hammels-Rippen klopft man stark, daß sie breit werden, salzt sie auf beiden Seiten ein, bis die Fülle gemacht ist, nimmt zu derselben ein Pfund mageres Kalbfleisch, 4 Loth Ochsenmark, einige Charlotten-Zwiebeln, ein wenig Petersilie, Schnittlauch, etwas Zitronenschale, einen Eßlöffel voll Kapern und einen halben Hering auf ein Hackbrett, hackt es ganz klein, dämpft es in einem Stückchen Butter, thut es in eine Schüssel, 2 Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod, Muskatnuß, Pfeffer, ein paar gestoßene Nägelchen und etwas Salz daran, rührt es mit 2 ganzen und mit 2 gelben Eiern an, streut die eine Seite der Rippen mit geriebenes Milchbrod, auf die andere unbestreute Seite die gerührte Masse Finger dick, nachdem zuvor auf jedes Stückchen 4 Kapern gelegt worden sind, streut sie oben auch mit geriebe-

nes Milchbrod, bestreicht eine Kasserolle oder ein anderes Geschirr, worauf ein Deckel paßt, stark mit Butter, legt die gefüllten Rippen darein, setzt sie auf schwache Kohlen, und den Deckel mit dergleichen darauf. Wenn sie fertig sind, werden sie ganz warm auf eine Schüssel angerichtet, mit Petersilie und grünem Lorbeer-Laub garnirt, klein geschnittene Zitronenschalen darüber gestreut, und ganze Zitronen dazu aufgestellt.

158. Schweins-Karminaden.

Sie werden wie die Vorigen zugerichtet. Wenn sie geklopft, gesalzen und gepfeffert sind, läßt man sie ein Paar Stunden stehen. Hierauf macht man Butter in einer Brat-Pfanne heiß und läßt sie darinnen gelb braten. Zuletzt thut man fein geschnittene Zwiebeln und ein klein wenig guten Essig daran und läßt sie noch eine kurze Zeit braten.

159. Karminade mit Flor.

Man klopft die Rippen (von welcher Fleischgattung sie sind) recht durch, schabt sie ab, salzt sie ein wenig ein, legt sie in eine mit Butter belegte Kasserolle, und bratet sie

auf beiden Seiten gelb. Inzwischen hackt man 2 Loth Kapern, 2 Loth gewaschene und ausgegräthete Sardellen, etwas Petersilie und Schnittlauch, etliche Charlotten- oder andere Zwiebeln recht fein, rührt das Gehackte mit 3 Eßlöffel voll Provenceröhl, 4 Eßlöffel voll Essig und 2 Eßlöffel voll guter Fleischbrühe an, thut, wenn die Rippen auf beiden Seiten gelb sind, die Hälfte von dem Angerührten darauf, läßt sie noch ein wenig dämpfen, und wenn sie fertig sind, erkalten. Nun werden die Rippen in ein weißes Papier, welches vorher neben in die Höhe gerichtet und schön rund geschnitten ist, gelegt, mit diesem auf einen Rost gethan, und nur warm gemacht. Vor dem Anrichten wird das übrige Vermengte vollends darüber gegossen, und sammt dem Papier aufgetragen.

160. Kalbs-Leber.

Die Kalbs-Leber wird abgehäutet, gewaschen und zu fingerdicken Stückchen geschnitten und etliche Stunden in Milch gelegt. Hierauf läßt man in einem glasirten Topfe oder in einer Pfanne Butter heiß werden, nimmt die Leber aus der Milch heraus, bestreuet sie mit

feinem Mehl und geriebenem schwarzem Brode nebst Pfeffer und Salz, thut sie in die heiße Butter und läßt sie auf allen Seiten schnell gelb backen.

161. Kalbs-Rippen mit Papier umbunden auf französische Art.

Die Kalbs-Rippen werden wohl gekocht, mit einem Messer sauber abgeschabt, und ein paar Charlotten-Zwiebeln, ein Stückchen Speck, nebst ein wenig Petersilie zusammen klein gehackt. Zu 2 Pfund Rippen weicht man ein halbes Milchbrod in Milch ein, nimmt das Gehackte, und das ausgedrückte Milchbrod in eine Schüssel, geriebenen oder fein geschnittenen Thymian, etwas Basilikum, Salz und ein wenig Pfeffer dazu, rührt solches mit 3—4 Eiergelb unter einander, schneidet zu jeder Rippe weißes Papier, streift das Fleisch von den Rippen zurück, daß das Bein leer bleibt. Bestreicht jedes Papier mit Butter, legt ein Stückchen frischen Speck darauf, überstreicht die Rippen auf beiden Seiten mit der angerührten Fülle, wickelt sie in das Papier, umbindet sie mit einem Faden, und bratet sie ngsam auf dem Rost. Hierauf werden die

Fäden abgeschnitten, die Rippen sammt dem Papier auf die Schüssel gelegt, und mit Petersilie garnirt. Sie taugen zu jedem Gemüse.

S a u c e n.

---

162. Zwiebel-Sauce.

In längliche Stückchen geschnittene Zwiebeln dämpft man in Fett weich, thut dann geriebenes Milchbrod dazu und läßt es härtlich röstan. Hierauf gießt man Fleichbrühe hinzu und läßt die Sauce nur ein wenig damit kochen. Man giebt sie zu gekochten Enten- und Schweinefleisch.

163. Ragout-Sauce.

Man röstet einige Löffel voll Mehl in Butter braun und verdünnet es mit guter Fleischbrühe, dann thut man Essig, ein Glas Wein, 2 Lorbeerblätter und etwas Charlotten oder eine Zwiebel dazu, läßt es gut aufkochen und kann dann jeden übrig gebliebenen Braten,

als: Kalbs- und Schweinebraten, auch Wild-bret in Stücke hinein schneiden und dann so auftragen.

164. Kirsch-Sauce.

Es werden 1 Pfund süße und 5 viertel Pfund saure, frische Kirschen ausgekernt und die Kerne davon in einem Mörser gestoßen. Dann kocht man sie nebst dem Fleische der Kirschen und etwas geriebenem, und in Butter geröstetem Milchbrode in 1 Schoppen Wein und 1 Schoppen Wasser, treibt nachher die Sauce durch einen feinen Durchschlag, thut abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft, gestoßenen Zimmet, ein Paar gestoßene Nelken und hinlänglichen Zucker dazu und läßt alles zusammen noch etwas einkochen.

165. Rahm-Sauce.

Man nimmt ein Stückchen Butter und rührt sie nebst einem Löffel voll feinem Mehl mit ein wenig kaltem Wasser und Weinessig gut zusammen, gießt dann 1 halben Schoppen dicken sauern Rahm hinzu und läßt es bei beständigem Rühren aufkochen. Vor dem Anrichten rührt man sie mit einigen Eierdottern

ab; doch kann man diese auch bald dazu thun und mit aufkochen lassen. Diese Sauce giebt man zu Spargel, gebratenem Kalbfleische und dergleichen.

166. Kalte Sauce über Rindfleisch.

Man nimmt ein Paar Löffel voll starken süßen, oder jungen sauern Rahm, einen Löffel voll Provenceröhl, etwas klein gehackte Zwiebeln, Pfeffer, Petersilie, Sardellen, Milchbrodkrummen und ein hart gesottenes, klein gehacktes Eierdotter; rührt alles gut unter einander und giebt es kalt auf den Tisch.

167. Gewöhnliche Wein-Sauce.

Man reibt in einem Topfe ein Stückchen Butter zu Milch, rührt 4 Eierdotter, etwas Wasser und einen halben Löffel voll Mehl hinein, gießt kochenden weißen Wein langsam hinzu und läßt die Sauce nebst Zucker, gestoßenem Zimmet, Zitronenscheiben und Zitronenschalen, unter beständigem Rühren, aufkochen. Man giebt sie zu Pudding und andern Mehlspeisen, wie auch zu Hecht und Barben; doch bleibt bei letzteren der Zimmet weg.

168. Rothe Wein-Sauce.

Gereinigten Sago setzt man mit Zitronenschale und rothem Wein kalt an das Feuer und läßt ihn langsam kochen. Zuletzt thut man Zucker und gestoßenen Zimmet hinzu. Diese Sauce eignet sich vorzüglich zum englischen Pudding.

169. Hagebutten-Sauce.

In einem Schoppen Wasser kocht man einen halben Schoppen rein gewaschene Hagebutten nebst der braunen Kruste von zwei Milchbroden. Wenn sie recht weich sind, treibt man sie in einem Schoppen Wein durch einen feinen Durchschlag, läßt sie mit klein gehackter Zitronenschale, Zucker und gestoßenem Zimmet recht durchkochen. Man giebt sie zu verschiedenen Puddings und Auflagen.

170. Gelbe Roberts-Sauce.

Einen Löffel voll Mehl und ein Paar Eierdotter quirlt man in etwas Wasser, thut einige Löffel voll Senf, etwas Essig und Zukker daran und rührt es auf dem Feuer ab.

171. Spanische = Sauce.

Man hackt einige Sardellen mit einem Stückchen frischer Butter klein und dämpft sie mit klein gehacktem Schinken, Charlotten und etwas Baumöhl braun. Hierauf gießt man Fleischbrühe hinzu, läßt es gut kochen und treibt es durch einen Durchschlag. Nun thut man einige Gläser Wein, etwas Zitronensaft und Champignons daran und läßt es noch einmal aufkochen.

172. Eine Sauce über Geflügel.

Man schneidet das Beste von dem übrig gebliebenen Geflügel ab und hackt das Uebrige ganz klein. Nun werden Zwiebeln und Möhren in Butter gedämpft, man thut etwas Mehl und gießt einige Gläser Wein hinzu, thut gröblich geschnittene Charlotten daran und läßt es mit einigen ganzen Nelken und ganzem Pfeffer weich kochen. Wenn es weich ist, schlägt man es durch einen Durchschlag, thut einige Zitronenscheiben und Lorbeerblätter dazu, das geschnittene Fleisch hinein und läßt es noch einmal aufkochen. (Mit übrig gebliebenem Hasen kann man auf die nämliche Art verfahren).

173. Milch-Sauce mit Krebs-Butter.

Ein Stückchen Krebs-Butter, 4 Eierdotter, ein wenig kalte Milch, einen halben Löffel voll Kartoffelmehl und etwas Muskate rührt man gut zusammen, gießt 1 Schoppen kochende süße Milch hinzu und läßt alles über Feuer, unter stetem Rühren, aufstoßen. Beim Anrichten begießt man die Sauce mit Krebsbutter. (Auch kann man Krebsschwänze hinein legen). Man kann sie zu allen Arten Krebsspeisen, auch zu Blumenkohl geben.

174. Milch-Sauce.

Fünf Eierdotter werden mit einer Messerspitze voll Mehl, etwas kalter Milch und ein wenig Salz gut durchgequirlt. Einen Schoppen kochende Milch, in welche man ein, auf Zitronen abgeriebenes, Stück Zucker gethan hat, wird unter Rühren, an die Eier gegossen und damit fortgefahren, bis die Sauce aufstößt. Man giebt sie zu Pudding, Plinzen und dergleichen.

175. Milch-Sauce auf eine andere Art.

Ein halbes Maas Milch wird mit einem Stück Butter und ein wenig klar gehackter

Petersilie gut durchgekocht und mit 6 Eierdotter abgezogen. Beim Anrichten thut man rein gewaschene, gekochte, in Butter gedämpfte und klein geschnittene Morcheln hinein und giebt die Sauce zu Hecht, Schleien, Stockfisch und dergleichen.

176. Charlotten-Sauce.

Man lasse in einer Kasserolle etwas Butter zergehen, rühre etwas Mehl uud eine Hand voll klein gehackte Charlotten hinein, gieße Fleischbrühe darauf und lasse es etwas dick kochen; zuletzt gieße man noch Weinessig nach Gefallen hinzu und lasse es noch einmal aufkochen.

177. Zitronen-Sauce.

Man rührt etwas Mehl in Wasser ab, schlägt dann 3 — 4 Eierdotter dazu und läßt es auf dem Feuer mit kochender Fleischbrühe oder Wasser, wozu man zur Hälfte Wein nehmen kann, langsam, etwas dick, kochen. Wenn dieses geschehen ist, so thut man ein Stückchen Butter, die abgeriebene Schale von einer Zitrone und deren Saft hinzu und rührt es um. Man kann sie auch mit Zucker versüßen.

178. Senf-Sauce zu Fische.

Man setzt halb Fischbrühe, halb Wei nebst etlichen Löffeln voll zubereiteten Sen Zitronenscheiben, Zucker und einem Stückche Butter an das Feuer, quirlt einige Eierdott mit etwas Mehl und Wasser klar, gießt di kochende Sauce hinein und läßt sie, unter im merwährendem Rühren, aufkochen. Sie i vorzüglich zu Zander, Hecht und Aalraupen wie auch zu Bratwürsten, wenn man statt de Fischbrühe, Fleischbrühe dazu nimmt.

179. Speck-Sauce.

Man schneidet ein Stück Speck in klei Würfel, bratet ihn und röstet so viel Me darin braun, als man zur Sauce nöthig ha Hierauf gießt man, nach und nach, Fleisc brühe hinein und rührt es auf dem Feu recht durch, damit es keine Klümpchen b kommt, thut noch Weinessig, Zucker, gestoß nes englisches Gewürz und Nelken hinzu un giebt die Sauce, wenn sie gut durchgekoc ist, zu Aalraupen, Barben oder Schlei und dergleichen.

180. Sauerrampfer-Sauce.

Man wäscht Sauerampfer und hackt ihn ziemlich fein. Hierauf röstet man in Butter Mehl gelb, thut den Sauerampfer dazu und läßt ihn damit eine gute Weile dämpfen. Dann gießt man gute Fleischbrühe hinzu, läßt ihn damit etwas kochen und thut zuletzt noch Muskatnuß und ein wenig süße Milch dazu, womit die Sauce nur einmal aufkochen darf. Sie paßt zu Rind- und Lämmerfleisch.

181. Capern-Sauce.

Man läßt in zerlassener Butter 2 — 3 Löffel voll Mehl durchschwitzen, schüttet eine Hand voll recht klein geschnittene Capern dazu und läßt sie eine Weile darin dämpfen. Dann thut man gute Fleischbrühe, etwas Weinessig und Pfeffer dazu, läßt alles zusammen aufkochen und richtet die Sauce an.

182. Trüffel-Sauce.

Zwei Loth Trüffeln kocht man in einem Schoppen Wein, röstet etwas Mehl in Butter gelb, dämpft einige klein geschnittene Charlotten darin und thut gute Fleischbrühe, Zi-

tronenscheiben, Muskatnuß, Pfeffer und ein Paar Nelken hinzu. Zuletzt giebt man die Trüffeln nebst dem Weine dazu und läßt alles zusammen gut durchkochen. Auch kann man übrig gebliebene Gänse- oder Entenbrühe zur Verbesserung des Geschmackes dazu nehmen und das übrig gebliebene Gänse- oder Enten-Fleisch, wozu die Sauce gebraucht wird, darin aufkochen lassen.

183. Senf-Sauce.

Auf den Senf gießt man etwas Wein, thut ein Stück Butter und Zucker dazu und läßt es einige Zeit kochen. Man kann auch die Butter zergehen lassen und sie mit gestoßenem Zucker zu dem Senf rühren, ohne es kochen zu lassen.

184. Petersilien-Sauce zu Hammelfleisch.

Man nimmt das abgeschöpfte Fett von gekochtem Hammelfleisch, dämpfet ein Paar Löffel voll Mehl darin, doch daß es weiß bleibt, dann verdünnet man es mit guter Hammels-Fleischbrühe, thut Muskatnuß und gehackte Petersilie dazu, läßt es nicht zu lange kochen, damit die Petersilie schön grün bleibt.

Wenn man dicke Petersilien-Wurzeln hat, so läßt man das Grüne weg und schneidet die Wurzeln in dünne runde Scheiben, kocht sie in obiger Fleischbrühe gar nnd verfährt damit auf oben beschriebene Weise.

185. Petersilien-Sauce.

Man reinigt die Petersilie, wäscht sie, hackt sie recht fein und läßt sie mit Butter dämpfen. (Man kann auch einen Löffel voll Mehl dazu nehmen). Hierauf gießt man kochende Fleischbrühe zu und läßt es zu einer ziemlich dicken Sauce einkochen.

Wenn man diese Sauce zu Fischen geben will, so gießt man etwas Fleischbrühe hinzu, doch nicht zuviel, damit die Sauce nicht zu scharf wird. (Nach Belieben kann man auch zur Petersilie etwas fein gehackte Zwiebeln nehmen).

186. Austern-Sauce.

Man nimmt eine gewisse Anzahl Austern, nachdem man viel oder wenig Sauce machen will, löset sie aus, nimmt die Bärte hinweg und behält den Saft davon zurück. Dann läßt man in einer Kasserolle Butter zergehen,

BIBLIOTHECA REGIA

dämpft die Austern ein wenig darin, thut nach Verhältniß derselben fein geriebenes Milchbrod und Zitronenschalen hinzu und läßt alles zusammen noch etwas dämpfen. Hierauf giebt man Fleisch- oder Bratenbrühe, Zitronensaft, den Saft von den Austern, Wein und Muskate dazu und läßt alles zusammen ein wenig aufkochen. Man giebt diese Sauce gewöhnlich zu gebratenen Kapaunen.

187. Sardellen-Sauce zu Rindfleisch.

Vier Loth Sardellen, einige Charlotten, eine Hand voll Petersilie, die Schale und das Mark von einer halben Zitrone hackt man recht fein, röstet Mehl in Butter gelb, läßt das Gehackte darin dämpfen, gießt so viel Fleischbrühe dazu, daß die Sauce nicht zu dick wird und thut vor dem Anrichten noch Muskatnuß daran.

188. Braune Sardellen-Sauce.

Man röstet das Mehl in Butter schön braun, verdünnet es mit Fleischbrühe, dazu kommen noch Nelken, Zitronen und Wein; die Sardellen löset man von den Gräten ab, läßt sie eine Weile in frischem Wasser, da-

mit sich das Salz heraus zieht, dann schneidet man sie zu dem Uebrigen, und läßt es gut aufkochen.

189. Eine gute Sauce zu allen kalten Braten nnd Rindfleisch.

Man nimmt die Milch aus einem Häring, zerdrückt sie zu Brei, verrührt einen Löffel voll Baumöl dazu, dann einen Löffel voll sauern Senf, einen Löffel voll Kapern, etwas Pfeffer, von zwei hartgesottenen Eiern das Gelbe, ebenfalls zart zerdrückt, dann Petersilie, Schnittlauch, Bimbernel, Kreße und Zitronenschale, dieses und 4 Loth Sardellen dann die Hälfte vom Häring, wird recht fein gehackt; dieß alles zusammen wird nun mit Essig verdünnet, damit die Sauce nicht zu dick wird.

190. Sauce zu jungen Hühnern.

Man stoßt im Wasser geweichte und ausgedrückte Milchbrodschnitten, mit 2 oder 3 hartgesottenen Eierdottern fein zusammen, seihet es durch ein Sieb, giebt das Durchgeseihte in ein Stück zerlassener Butter und läßt es anlaufen; giebt dann Suppe und etwas Mus-

katenblüthe, ein wenig Limoniensaft dazu, und ist die Sauce zu dick, so verdünnet man sie durch Fleischbrühe. Auch zu gedünsteten Hühnern wird diese Sauce gegeben.

Verschiedenes Fleischwerk und Ragout.

a) Rindfleisch.

191. Rindfleisch auf gewöhnliche Art.

Das Rindfleisch muß, wenn es recht schmackhaft sein soll, einige Tage gehangen haben; dann wird es vor dem Waschen recht tüchtig geklopft, damit es mürbe werde und mit kaltem Wasser beigesetzt. Wenn es zu kochen anfängt so wird es rein abgeschäumt, das gewöhnliche Gewürz und von allen Arten Wurzeln und Zwiebeln daran gethan; (Nachdem man es gerne ißt kann man eins oder das andere weglassen). Das Salz muß, wenn es bald weich werden soll, später daran kommen.

Will man mehr ein kräftiges, schmackhaftes Fleisch als Brühe haben, so deckt man den Topf nicht zu; sieht man aber mehr auf eine starke kräftige Brühe, so muß es fest zugedeckt, langsam 3 — 4 Stunden, nachdem das Stück klein oder groß ist, kochen. Nach ein Paar Stunden wird das Fett davon abgeschöpft und das Fleisch gewendet. Sollte man nun Brühe abgießen wollen, oder wäre dieselbe so eingekocht, daß das Fleisch nicht völlig damit bedeckt wäre und also trocken werden könnte, so muß man kochendes Wasser hinzu gießen, welches man jederzeit hierzu, so wie zum Hinzugießen an andere Speisen, bereit halten muß. Bei'm Anrichten muß die schönste Seite des Fleisches oben zu liegen kommen, welche man, so wie den Rand der Schüssel, mit grüner Petersilie belegt.

192. Gerolltes Rindfleisch.

Man schneidet ein gutes, aber mageres, Stück Rindfleisch, (gewöhnlich vom Pastenstück) in dünne lange Schnitten, salzt sie ein und klopft sie recht gut. Dann hackt man ein Stückchen gekochtes Rindfleisch, eben so viel Schweinefleisch, ein wenig Rindsnierenfett,

Zitronenschale, Petersilie und Zwiebeln fein, thut in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Milchbrode, 3 ganze Eier, ein wenig Rahm, Salz und das Gelbe von 3—4 Eiern dazu, rührt alles gut zusammen und streicht es auf die Schnitten. Nun rollt man sie zusammen, legt sie in eine Kasserolle nebst Lorbeerblättern, Zitronenschale, Zwiebeln, Nelken, ein wenig ganzen Ingwer und ganzen Pfeffer, gießt etwas Rindfleischbrühe, Essig und einen Theil Wein darauf, deckt die Kasserolle fest zu und läßt das Fleisch recht gut dämpfen. Wenn es gehörig weich ist, nimmt man es heraus, rührt etwas in Butter lichtbraun geröstetes Mehl in die Sauce, seihet sie, wenn sie gehörig eingekocht hat, durch ein Sieb über das Fleisch, läßt es noch einmal aufwallen und trägt es auf. (Man kann es auch kalt in Scheiben geschnitten mit Senf oder Essig und Pfeffer zum Gemüse geben).

193. Gerolltes Rindfleisch auf eine andere Art.

Man nimmt Rindfleisch, (so wie das obige) schneidet es in handbreite Stücken so viel man nöthig hat, wäscht solche und klopft es wohl mit dem Rücken eines Hackmessers, salzet und

bestreuet es mit allerhand gutem Gewürz, belegt es auch mit kleinen Stückchen Speck, rollt es dann zusammen und bindet jedes Stück mit einem starken Faden; so legt man es in einen Tiegel in heißes Schmalz und läßt es in seiner eigenen Sauce, mit einer Zwiebel und einigen Lorbeerblättern, dämpfen. Wenn es beinahe weich ist, gießt man etwas Fleichbrühe und ein Glas Wein daran und wenn es fertig ist, nimmt man das Fleisch heraus und die Fäden davon hinweg, legt es auf die Schüssel und gießt die Sauce durch einen Durchschlag darüber.

194. Rindfleisch mit Wein.

Ein Stück Rindfleisch von der Brust oder Oberschale klopft man gut, wäscht es rein ab, salzt es ein und legt es in ein dazu passendes Gefäß. Sodann gießt man Wein darauf, thut Lorbeerblätter, gröblich gestoßene Nelken, englisch Gewürz, Cardamomen und Muskatblüthen dazu und läßt es an einem kühlen Orte ein Paar Tage und Nächte zugedeckt stehen. Man darf jedoch nicht unterlassen es während dieser Zeit einigemal umzuwenden, damit sich der Wein recht hinein zieht. Wenn es verspeiset werden soll, setzt

man es mit dem Weine, worin es gelegen hat, und der Würze, nebst einer in Scheiben geschnittenen Zitrone, wohl zugedeckt zum Feuer und läßt es langsam weich kochen. Wenn das Fleisch gar ist, verdickt man die Sauce mit ein Paar Löffel voll trockenem geröstetem Mehl und läßt sie noch ein wenig durchkochen. Bei'm Anrichten belegt man das Fleisch mit Zitronenscheiben und gießt etwas Sauce darüber, damit es nicht trocken aussieht. Man seihet die Sauce durch einen feinen Durchschlag und giebt sie besonders zum Fleisch.

195. Gesalzenes Rindfleisch.

Ein Stück Rindfleisch aus der Keile salzt man gut ein, legt es in ein Geschirr, einen Deckel darüber, den man mit einem Stein beschwert und läßt es an einem kühlen Orte 3 — 4 Wochen stehen. Nun kann man es entweder in Wasser kochen und mit Gemüs oder mit einer Sauce auf die Tafel geben, oder auch in Weinessig und Wasser, zu gleichen Theilen, mit ein wenig Moorrüben und Sellerie in einer Kasserolle weich dämpfen. Alsdann nimmt man das Fleisch heraus, rührt ein Paar Löffel voll gebräuntes Mehl ein,

giebt es zur Sauce und richtet sie, wenn sie damit aufgekocht hat, durch einen feinen Durchschlag über das Fleisch an.

196. Rindfleisch mit Sardellen.

Man hauet das Fleisch in Stücke, wäscht es und siedet es in gesalzenem Wasser, jedoch nicht ganz gar. Hernach legt man es in eine Kasserolle, gießt etwas von der Brühe daran, thut ein Stück Butter und geschnittene Muskatblüthen dazu und läßt es damit eine Weile kochen. Nun thut man zu 2 Pfund Fleisch 4 — 8 Loth gewaschene und von den Gräten gereinigte Sardellen, geschnittene Zitronenschalen nebst dem Safte und läßt es damit vollends aufkochen. Es darf aber nur wenig Brühe noch haben.

197. Gedämpftes Rindfleisch.

Man klopfe ein fleischiges Stück Rindfleisch recht stark, dann wird es sauber gewaschen und mit Speck und Zitronenschalen gespickt. (Man kann den geschnittenen Speck vor dem Spicken in untereinander gemischtem Salz, gestoßenen Nelken und Pfeffer umrühren). Wenn dieses geschehen ist, so legt man

in eine Kasserolle, auf den Boden, kleine Hölzer etwa eines halben Fingers dick, das gespickte Fleisch darauf, salzet es aber nicht stark, gießt Fleischbrühe und Essig, wenn man will auch Wein, dazu und die Brühe in der Kasserolle so hoch herauf, als das Fleisch gehet, thut etliche geschälte und mit Nelken bestreute Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter, Zitronenscheiben und ein Stück Speck dazu und läßt es fest zugedeckt kochen, bis es weich ist. Hernach gießt man die Brühe herunter, schöpft das Fett davon wieder in das Geschirr, worin das Fleisch gedämpft worden ist, läßt es heiß werden, bestreuet das Stück Fleisch mit Mehl und legt es darein, daß es gelb wird. Dann gießt man die vorige Brühe durch einen Seiher wieder daran und läßt es noch eine Zeitlang kochen. Sollte die Sauce nicht braun genug sein, so kann man ein wenig Zucker daran brennen. Wer das Saure liebt, kann auch, eine halbe Stunde vor dem Anrichten, noch ein wenig Essig oder Zitronensaft an die Sauce thun und hernach das Fleisch, mit geschnittenen Zitronenschalen bestreut, auf den Tisch geben.

198. Boeufsteaks.

Man schneidet von dem sogenannten Haasen unter dem Nierenbraten vom Rindfleisch, 3 Finger dicke Scheiben, klopft solche mit Salz und Pfeffer recht ein, und bratet sie unter öfterm beträufeln mit Bratensauce auf dem Rost; es darf aber nicht so stark ausgebraten werden, damit es saftig bleibt. Dazu werden geröstete Kartoffeln gegeben.

199. Boeufsteaks mit Austern-Sauce.

Man gießt die den Austern eigene Flüssigkeit von ihnen ab, seihet sie durch; wäscht die Austern im kalten Wasser sehr rein, während man die Flüssigkeit mit Muskatenblüthe, Zitronenschale, Rahm und Butter, in welche man etwas Mehl gegeben hat, unter beständigem Umrühren einmal aufsiedet. In den Augenblicke des Anrichtens gießt man die Austernsauce auf ein gut gebratenes und gewürztes Boeufsteak.

200. Boeuf a la Mode.

Man nimmt hierzu ein Stück Fleisch ohne Knochen, besonders aus den Lenden und der-

gleichen; legt es 14 Tage in Essig, dann besteckt man es mit fingerlangen Stücken Speck recht dicht, legt einige rein gewaschene Speckschwarten unten in einen Topf, das Fleisch darauf, dazu kommt noch: 1 auch 2 Zwiebeln, ganzer Pfeffer, Nelken, Muskatblüthen und Lorbeerblätter, eine gelbe Rübe und ein Stückchen schwarze Brodkruste; thut so viel Wasser, Essig und Salz dazu daß es nicht an Brühe mangelt, dann decke den Topf mit einem wohl schließenden Deckel zu, und lasse es 3 Stunden auf einem gelinden Feuer kochen. Hierauf wird Mehl in Butter schön braun geröstet und mit der Brühe von dem gekochten Fleisch verdünnt; sollte noch zu viel Brühe übrig sein, so läßt man sie zurück, schüttet die fertige Sauce durch einen Durchschlag über das Fleisch und läßt es noch ein wenig mit aufkochen.

201. Gebratene Rindszunge.

Die Zunge wird in Wasser mit Salz weich gekocht, dann abgehäutet und der Länge nach von einander geschnitten. Hierauf wendet man sie in feinem Waizenmehl um, daß sie ganz damit bedeckt wird, legt sie in gelbbraune

Butter und läßt sie darin braun braten. Damit sie recht saftig werde, wendet man sie oft um. Dann kann man sie in die Nro. 167 beschriebene Sauce legen und darin einigemal aufkochen lassen.

202. Rindszunge mit Wein-Sauce.

Man kocht die Zunge gehörig in Salzwasser weich, häutet sie ab und schneidet sie der Länge nach von einander, schneidet etliche Schnitte hinein, aber nicht ganz durch. Zur Sauce nimmt man ein halbes Quart weißen Wein und etwas weniger Wasser, thut Muskatnuß, Zitronenschale, Zucker, abgeschälte, länglich geschnittene Mandeln, große und kleine Rosinen, ein wenig Safran und ein Stück Butter mit etwas Mehl durchknetet, hinzu, läßt alles zusammen eine halbe Stunde kochen, schüttet dann die Sauce über die Zunge und läßt sie damit noch einmal aufkochen.

203. Rinds-Zunge mit kleinen Rosinen und Capern.

Nachdem man eine Rindszunge recht weich gekocht hat, läßt man ein Stück Butter gelbbraun werden, röstet darin ein Paar Löffel

voll Mehl braun und gießt dazu etwas Brühe von der Zunge. Wenn die Sauce aufkocht thut man gut gelesene und rein gewaschene Rosinen, Capern, klein gehackte Zitronenschale, Zitronenscheiben, einige Lorbeerblätter klar gestoßene Nelken und englisch Gewürz Wein und viel Zucker dazu, damit sie recht süß werde. Findet man daß sie noch nicht kräftig genug schmeckt, so gießt man auch etwas Wein, oder Weinessig dazu. Nun zieht man die Haut ganz rein von der Zunge ab, schneidet sie der Länge nach von einander und legt sie in die Sauce, damit sie noch ein wenig darin koche. Bei'm Anrichten belegt man sie mit Zitronenscheiben.

204. Gehirn zu kochen.

Man wäscht das Gehirn rein aus frischem Wasser, legt es sodann in warmes Wasser und putzt die Haut und das blutige davon ab. Hierauf wäscht man es noch einmal, legt es in ein Geschirr, gießt Fleischbrühe und Essig dazu, salzt es und läßt es eine gute halbe Stunde kochen. Dann röstet man Mehl in heiß gemachter Butter, thut ein wenig Safran

und Muskatblüthe, nebst einer Zwiebel dazu und wenn es damit noch eine Viertelstunde gekocht hat, so richtet man es an.

---

b) Kalbfleisch.

205. Kalbfleisch mit Sellerie.

Man wäscht das Fleisch etlichemal aus frischem Wasser rein heraus, legt es in eine Schüssel, gießt siedendes Wasser darüber, deckt es zu und läßt es eine halbe Stunde stehen. Dann legt man es auf einen Deckel damit es abläuft, thut ein Stück Butter in eine Kasserolle, läßt sie heiß werden, thut das Fleisch nebst Salz hinein, deckt es zu und läßt es eine Viertelstunde auf Kohlen dämpfen. Hierauf bestreuet man es mit soviel Mehl als nöthig ist, schüttelt es einigemal um und läßt es noch eine Weile dämpfen. (Man muß aber acht geben daß es nicht anhängt). Nun gießt man ein wenig siedende Fleischbrühe und Wasser darüber und wenn das Fleisch wieder im kochen ist, so thut man auf 2 Pfund 2 große Sellerie-Wurzeln, sauber geschabt und gewa-

schen, in vier Theile geschnitten hinzu, reibt nach Gutdünken Muskatnuß daran und läßt es so lange kochen, bis das Fleisch und die Wurzeln weich sind.

206. Gedämpftes Kalbfleisch.

Man schneidet mageres Kalbfleisch in Scheiben, klopft solche gut und reibt sie ein wenig mit Salz ein. Hierauf legt man sie in eine Kasserolle mit einem Stück Butter, Thymian, Basilikum, klein geschnittenen Zwiebeln, Moorrüben, Petersilienwurzeln und Sellerie und läßt sie bräunlich dämpfen. Dann nimmt man sie heraus, thut noch ein Paar Löffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter in die Kasserolle und läßt alles braun rösten. Hierauf gießt man etwas Rindfleisch-Brühe hinzu, drückt den Saft von einer Zitrone hinein, gießt die Sauce durch einen Durchschlag und läßt sie mit dem Fleische noch ein paarmal aufkochen.

207. Geklopftes Kalbfleisch.

Von einer untern Kalbsschale macht man dünne Finger breite Stückchen, häutelt sie ein, klopft sie breit, schneidet etwas Peter-

silie nebst einem Stückchen Zitronenschale fein, legt auf eine Zinn-Schüssel dünne Schnitten Butter, streut so viel geriebenes Milchbrod, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darauf, von der geschnittenen Petersilie und Zitronenschale darüber, thut Muskatblüthe, ein wenig Salz und den Saft von einer halben Zitrone dazu, legt das geklopfte Fleisch in der Ordnung darauf, bestreut es wieder mit dem oben angezeigten, schüttet einen kleinen Schöpf-Löffel Fleischbrühe daran, deckt es zu, und stellt es auf die Kohlpfanne. In einer Viertelstunde ist es fertig. Ehe man die Schüssel zu Tische bringt, wird die Sauce mit 2 Eiergelb abgezogen, darüber gegossen, aber nicht mehr gekocht. Es kann auch ohne Eier gegeben werden.

208. Braunes Kalbfleisch mit Speck.

Man nimmt eine Kalbsbrust, hackt sie in Stücken, wäscht sie rein, legt sie in ein Geschirr und gießt siedendes Wasser darüber. Indessen schneidet man grünen oder dürren Speck in Würfel, läßt ihn über dem Feuer weißgelb werden, rührt 3 Löffel voll Mehl daran und läßt es damit braun rösten. Nun legt man

das Kalbfleisch, nachdem man es zuvor ausgedrückt und gesalzen hat, in den Speck mit dem Mehl und läßt es darin bis es anfängt braun zu werden. Dann gießt man Fleischbrühe dazu, thut Kapern, Zitronenscheiben, nach Belieben auch Essig daran, deckt es zu, läßt es darin vollends aufkochen und richtet es an.

209. Fricassee von Kalbfleisch.

Hierzu nimmt man eine Kalbsbrust, hackt sie in kleine Stückchen, wäscht sie und legt sie eine Weile in warmes Wasser, damit das Fleisch recht schön weiß wird. Dann läßt man Butter in einer Kasserolle heiß werden, drückt das Fleisch gut aus und legt es in die heiße Butter, thut Salz, einige mit Nelken besteckte Zwiebeln, ein Gebund Petersilie, worin in der Mitte etwas ganze Muskatenblüthe gebunden und einige Stengel Thymian, dazu, deckt das Geschirr zu und läßt es eine gute Viertelstunde dämpfen. Nun streuet man 3 Löffel voll weißes Mehl darauf, schüttelt es wohl um und läßt es wieder so lange dämpfen bis es sich unten anhängen will. Hierauf gießt man heiße Fleischbrühe nebst einem Glas Wein dazu, thut Zitronenschalen, einige ganze

Pfefferkörner und etwas Muskatnuß daran und läßt es kochen bis es recht weich ist. Dann rührt man 3 — 4 Eierdotter recht untereinander, gießt von der Brühe, worin das Fleisch gekocht ist, daran, schüttet es wieder zu dem Fleisch, schwingt es untereinander und richtet es an.

210. Ragout von Kalbfleisch mit Kukummern.

Dieß kann eine kleine Kalbsschale vom Bug oder sonst von einem fleischigen Stücke sein. Man schneidet Stückchen daraus, klopft solche, spickt sie, macht in einer Kasserolle oder Kachel ein Stückchen Schmalz heiß, und dämpft das Fleisch auf beiden Seiten gelb darin. Inzwischen röstet man eine Hand voll Weißbrodkrummen gelb in einem Stückchen Butter, gießt das Schmalz von der Schale ab, und das geröstete Brod daran, schneidet 2 oder 3 Kukummern, je nachdem sie in der Größe sind, zu runden Stückchen, salzt sie eine Viertelstunde ein, drückt dann die Kukummern fest aus, nimmt sie nebst einer fein geschnittenen Zwiebel zu dem Fleisch, und dämpft es so lange, bis es Farbe hat. Wenn es nicht Sauce genug zieht, wird ein wenig

Fleischbrühe nebst Muskaten und Pfeffer daran gethan, überhaupt darf es nur wenig Sauce haben. Soll diese pikant sein, so gießt man 2 Eßlöffel voll Essig oder den Saft von einer Zitrone daran.

211. Gedämpfte Brisolen oder Kälberrippen.

Man zerhackt die Rippen wie zu Karmi- nade, wäscht und klopft sie, bestreuet sie mit Salz, läßt ein Stück Butter in einem flachen Geschirr zergehen, legt das Fleisch hinein, deckt es gut zu und läßt es auf Kohlen däm- pfen. Wenn es auf beiden Seiten ein wenig gelb wird, so gießt man zu einem Pfund Fleisch ein halbes Glas voll Wein oder Fleisch- brühe, thut ein wenig Muskatenblüthe, ge- schnittene Zitronenschalen und Saft dazu und läßt es noch so lange dämpfen bis es weich genug ist, dann richtet man es an. (Man kann auch, wenn das Gedämpfte gelb genug ist, etwas mehr Brühe hinzu gießen, gehackte Sardellen daran thun nnd mit kochen lassen).

212. Kälberfüße in einer Sauce.

Die Füße müssen erst abgekocht, abgeputzt und das Fleisch von den Knochen abgelöst wer-

den. Dann kann entweder eine Sauce wie die vorige dazu gegeben und sie damit einige Zeit noch kochen lassen; oder man kann auch Mehl braun rösten, etwas Wein, aufgekochte kleine und große Rosinen, geschnittene Mandeln und Zitronenscheiben daran thun und einige Zeit kochen lassen. Die Sauce wird über die Kalbsfüße angerichtet und mit zerschnittener Zitronenschale bestreuet.

213. Kalbfleisch mit kleinen Rosinen und Capern.

Das Kalbfleisch wird ganz so wie das vorhergehende behandelt. Wenn es weich ist, röstet man etwas geriebenes Milchbrod in Butter, gießt von der Kalbfleischbrühe durch ein Haarsieb hinein und wenn diese mit dem Milchbrode aufkocht, thut man gelesene und gewaschene kleine Rosinen, Capern, Zitronenscheiben, ein wenig Weinessig, ein gutes Stück Zucker, etwas Wein und das abgekochte von Splittern befreite Kalbfleisch hinzu und läßt alles zusammen aufkochen.

214. Einen Kalbskopf zuzurichten.

Der Kalbskopf wird allein oder mit den Füßen abgewässert, in eine Serviette gebun-

den, damit er weiß bleibt, und in Salzwasser weich gekocht. Hierauf sticht man ihm (wenn er kalt ist) die Augen aus, reißt die Kinnbakken los, putzt von dem Gaumen die weiße Haut herunter, so wie man auch die Zunge abhäutet, bricht alle Zähne bis auf die hintersten aus und löst die Knochen vom Gehirn ab, welches man mit Pfeffer und Salz bestreuet. Von den Füßen werden die Haare auch rein abgeputzt und die Knochen herausgenommen. Dann läßt man Butter in einer Kasserolle braun werden, röstet darin etwas Mehl braun, dämpft ein Paar kleingeschnittene Zwiebeln darin, gießt Brühe hinzu, legt den Kopf und die Füße hinein und läßt alles mit etwas Weinessig, Syrup, gestoßenem Ingwer, englischem Gewürz und Pfeffer noch ein Paarmal aufkochen. Indessen bringt man in Butter geröstete Milchbrodwürfel und einen guten Theil würflich geschnittenen und gebratenen Speck in die Sauce, läßt beides darin einmal aufkochen, legt sodann den Kalbskopf auf eine Schüssel, die Füße um denselben herum und gießt die Sauce darüber. (Man kann auch den Kalbskopf mit einer Rosinensauce

geben, wozu man sich der Brühe vom Kopfe bedient. Statt der Butter kann man in Würsel geschnittenen und gebratenen Speck dazu nehmen und das Mehl darin nebst ein Paar Zwiebeln rösten. So kann man auch den Wein durch Weinessig ersetzen).

215. Gebackener Kalbskopf.

Man kocht den Kalbskopf in Wasser mit Salz weich, schneidet ihn dann in kleine dünne Scheibchen und bestreuet ihn ein wenig mit Salz. Hierauf hackt man ein halb Pfund Kalbfleisch mit Zitronenschale, Petersilie und etwas eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Milchbrod klein, rührt 8 Loth Butter zu Schaum, schlägt 4 Eier, eines nach dem andern, hinein, mengt das Gehackte mit Muskatnuß und ein wenig Salz darunter und zuletzt den geschnittenen Kalbskopf. Nun streicht man einen Topf mit Butter aus, streuet geriebenes Milchbrod darüber, füllet die Masse hinein, streicht sie glatt und bäckt sie recht langsam im Ofen.

216. Gefüllte Kalbs-Ohren.

Wenn sie gebrüht und ganz geputzt sind,

werden sie blanschirt oder verwellt, dann alle aufrecht in ein mit Butter bestrichenes breites Geschirr, worauf der Deckel paßt, gesetzt. Alsdann verfertigt man die Fülle von einem halben Pfund Kalbfleisch, einem Stückchen frischem Speck, ein wenig Zitronenschale, für 2 Kreuzer Kapern, und ein klein wenig Petersilie, hackt dieses ganz fein zusammen, rührt es in einem Geschirr mit 4 Eiergelb untereinander, Muskaten und Salz dazu, bestreicht die Ohren inwendig mit einem verklepperten Ei, thut von der angemachten Fülle darin, bestreicht sie oben wieder mit einem Ei, bestreut sie mit geriebenem Milchbrod oder weißem Mehl, und legt auf jedes Ohr ein wenig Butter. In das Geschirr, worin die Ohren sind, thut man ein Glas Wein und ein wenig Fleischbrühe, aber nur so viel, daß nichts in die Fülle kommt, noch ein Lorbeerblatt, und ein Paar Zitronen-Stückchen dazu, setzt das Geschirr auf Kohlen, und einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, kocht es so lange bis die Ohren weich sind, und sieht zuweilen darnach. Wenn sie fertig sind, macht man etliche Messerspitzen voll Mehl in Butter gelb,

dämpft eine kleine fein geschnittene Zwiebel darin, und thut es an die Kalbsohren-Sauce, nach welcher immer gesehen werden muß, daß sie mit Fleischbrühe erhalten wird. Wenn die Ohren angerichtet sind, wird die Sauce mit 2 Eiergelb abgezogen und darüber gegossen.

217. Kälberzungen mit Sauce.

Für circa 6 Personen nimmt man 4 Zungen, kocht sie in Salzwasser weich, löst die weiße Haut ab, und schneidet sie der Länge nach in der Mitte von einander. Zur Sauce röstet man in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb, gießt einen Schoppen Wein und eben so viel Wasser daran, thut ein Stückchen Zucker, ein wenig klein geschnittene Zitronenschale, 4 Loth rein gewaschene kleine Rosinen dazu, läßt sie eine Viertelstunde kochen, zieht sie vor dem Anrichten mit 2 oder 3 Eiergelb ab, und richtet sie über die Zunge an.

218. Ein Kalbsgekröße zu kochen.

Wenn das Kalbsgekröße rein geputzt ist, so thut man es in einen Topf, thut etliche Hände voll Salz dabei und schleimet es wohl

ab. Hierauf wird es rein gewaschen, dann stellet man es mit Wasser und Salz zum Feuer und läßt es kochen; wenn es wohl abgeschäumt ist, so nimmt man von einem Milchbrode die Brosamen und auch ein wenig Mehl dazu und läßt es ganz verkochen; wenn man es nun anrichten will, so thut man von 3—4 Eiern das Gelbe und etliche Löffel voll Rahm daran. (Auch kann man ein wenig Muskatenblüthe daran thun).

219. Kalbsgekröße mit Eier-Sauce.

Das Gekröße wird gehörig gereiniget, gekocht und zerschnitten; dann quirlt man etwas Fleischbrühe mit Wein, Zitrone, ein Paar Eierdottern und etwas Mehl ab, thut ein wenig Butter hinzu, läßt die Sauce noch einmal aufkochen und richtet sie über das Gekröße an. (Eben so kann man dasselbe auch mit einer weißen Zwiebelsauce machen).

220. Kalbsleber in Schnitten zu backen.

Nachdem die Leber gut abgehäutet und ausgewässert ist, schneidet man sie in dünne Schnitten, legt sie in zerlassene Butter und läßt sie so anziehen. Sobald sie halb gar ist,

überstreuet man sie mit geriebenem Milchbrode und darunter gemengten klein gehackten Zwiebeln, legt sie, die bestreute Seite unten, in eine Kasserolle und läßt sie schnell braten. Wenn sie auf dieser Seite gar sind, bestreuet man die andere und läßt sie noch einige Minuten auf dem Feuer stehen. Erst bei'm Anrichten salzt man sie, weil durch das Salz die Leber hart wird.

221. Kalbsnierenschnitten.

Man schneidet aus einem gebratenen Nierenbraten die Nieren heraus, hackt sie mit Petersilie und Zwiebeln klein, weicht etwas Milchbrodkrummen in Milch und drückt die Milch dann wieder aus. Hierauf wird alles wieder in eine Schüssel gethan und das Gehackte mit 4 Eiern abgerührt. Dann schneidet man von einigen Milchbroden die Rinde ab, bestreicht die innere Seite der Rinde mit zerlassener Butter, streicht die Masse fingerdick darauf und bäckt sie in Butter.

222. Kalbsleber im Ganzen zu braten.

Man wässert die Leber recht aus, damit alles Blut rein heraus kommt; häutet sie ab

und spickt sie recht dicht. Dann legt man sie in eine Kasserolle, gießt etwas Wasser darüber und läßt sie ein wenig kochen. Hierauf thut man viel gelbbraune Butter und, wenn man will, etwas gebratenen Speck hinzu, damit die Sauce recht fett wird und bratet die Leber, unter fleißigem Begießen, auf beiden Seiten braun; wobei man sich wohl vorsehen muß, daß sie nicht anhängt. Wenn bei'm Hineinstechen mit einer Gabel kein Blut heraus kommt, so ist sie gar und man darf sie dann nicht länger braten lassen, weil sie sonst hart werden würde. Deswegen wird auch erst kurz vor dem Anrichten Salz daran gethan.

223. Gedämpfte Kalbsleber.

Man häutet eine Kalbsleber ab, wässert sie gut aus und schneidet sie in nicht ganz dünne Schnitten. Dann läßt man Butter in einer Kasserolle gelbbraun werden, legt die Leber nebst einigen Charlotten oder einer in Stückchen geschnittenen Zwiebel, einigen Nelken, englischem Gewürz, ein Paar Zitronenscheiben, einem Lorbeerblatt und feinen Kräutern hinein; thut etwas Salz und Wasser dazu und läßt die Leber zugedeckt, auf gelindem

Feuer, ganz langsam dämpfen. Man muß aber bald nachsehen, daß sie nicht hart werde. Wenn man mit einer Gabel hinein sticht und es kommt kein Blut heraus, so ist sie gar. Vor dem Anrichten thut man noch ein wenig Mehl, ein Glas Wein und etwas Muskatnuß hinzu und richtet, wenn alles zusammen einigemal aufgekocht hat, die Sauce, welche kurz und sämig sein muß, über die Leber durch einen Durchschlag an.

224. Gefüllte Kalbsmilz.

Man nimmt eine große Milz, löst selbige mit einem spitzen Messer am dicken Theil behutsam auf, so daß an beiden Seiten kein Schnitt durch kommt, bis unten hin, wendet ihn mit Hülfe eines Kochlöffelstiels um; macht die nämliche Fülle wie bei oben beschriebenem gerolltem Rindfleisch Nro. 192., nun setzt man noch ein Viertel Pfund fein würflich geschnittenen Speck dazu, reibt die Milz ehe man sie umwendet mit Pfeffer und Salz ein, und füllt oben erwähnte Fülle ein, setzt sie zu, und läßt sie eine halbe Stunde in Fleischbrühe kochen, läßt sie etwas erkalten, überstreut sie mit etwas Pfeffer und Salz und bratet sie in

Butter schön gelb. Es wird kalt in Scheiben geschnitten und als Beilage gegeben.

225. Gespickte Kalbsleber.

Man häutelt solche, zerschneidet sie zu Stückchen eines Fingers dick, und in der Größe wie zu einem Frikadell, spickt jedes mit Speck, legt die gespickten Stückchen auf ein Brett, streut sie mit ein wenig Pfeffer, Nelken und so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, zerläßt in einer breiten Kachel ein Stückchen Butter, legt die Stückchen so darein, daß die bestreute Seite unten hin kommt, streut sie oben wieder mit dem nämlichen, und schneidet indessen ein Stückchen Speck, eine Zwiebel und ein wenig Zitronenschale klein. Wenn nun die Leber auf beiden Seiten gelb ist, wird das letztgeschnittene darüber gestreut und noch ein wenig mitgedämpft, etwas Zitronensaft und Fleischbrühe dazu gethan, und schnell so lange als ein Paar weiche Eier gekocht. Sie muß wenig Sauce behalten, und erst bei dem Anrichten gesalzen werden. Ist sie nicht pikant genug, so wird ihr mit Zitronensaft und Essig nachgeholfen.

226. Fricassirtes Kalbshirn.

Für circa 4 Personen nimmt man 2 Kalbshirne, legt sie in frisches Wasser, zieht das Häutchen davon ab, thut sie in ein Geschirr mit siedendem Salz-Wasser, läßt sie ein wenig kochen, und nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus; verknetet hierauf in einer Kasserolle 4 Loth frische Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut den Saft von einer halben Zitrone nebst etwas klein geschnittener Zitronenschale und ein wenig Muskatnuß und Ingwer dazu, läßt es unter beständigem Rühren anfangen zu kochen, legt das Hirn darein, deckt es zu, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen, nun wird eine Schüssel mit gebackenem Brod oder auch mit abgezupfter grün gebackener Petersilie garnirt, die Sauce mit 2 Eiergelb abgezogen, und angerichtet.

227. Frikadellen mit Trüffel- oder Sardellen-Sauce.

Man hackt ein Pfund oder etwas mehr von einer gebratenen Kalbskeule (Schlegel) mit einigen Charlotten-Zwiebeln fein, nimmt es

in einen Mörser, thut ein in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Milchbrod nebst 4 Loth frischer Butter dazu, stoßt es wie einen Teig unter einander, rührt es in einer Schüssel mit 4 Eiergelb, etwas Salz und Muskatenblüthe unter einander. Nun schneidet man viereckige Papierstückchen aus einem Quartblatt, bestreicht sie mit kalter Butter, schneidet 4 Loth, auch etwas mehr, Speck zu ganz feinen Würfeln, bestreut mit diesem und geriebenem Milchbrod die bestrichenen Papiere, nimmt auf jedes einen Eßlöffel voll von der Masse, formirt Würstchen, in der Größe wie man sie haben will, davon, drückt das Papier oben und unten ein wenig zusammen, bestreicht ein Potageblech oder eine irdene Platte mit Butter, legt die Frikadellen darein, setzt sie in einen Backofen, und läßt sie gelbbraun werden. Hierauf nimmt man sie aus dem Papier, legt sie auf eine Platte, giebt sie mit Zitronensaft oder einer Zitronensauce.

228. Lungenmus.

Man hackt eine in Salzwasser abgekochte Lunge mit Zitronenschale und, wenn man will,

mit einem Stückchen Zwiebel und etwas Petersilie klein, läßt sie in zerlassener Butter eine Weile dämpfen, thut dann ein wenig Salz mit einem Schöpflöffel voll Rindfleischbrühe hinzu, quirlt ein Paar Eierdotter mit Wein oder Essig, Muskatnuß und einem Löffel voll Mehl zusammen, rührt es an das Gedämpfte und richtet es, wenn es angezogen hat, an. (Das Herz wird in fingerlange Stückchen dazu geschnitten).

---

c) Hammelfleisch.

229. Hammelfleisch zu kochen

Zum Kochen wählet man am liebsten ein Stück fettes Hammelfleisch von den Rippen, weniger Kern aus der Keule; doch muß letzteres in Ermangelung des ersteren auch angehen. Man läßt es wie das Rindfleisch, nachdem es ausgeschlachtet, erst einige Tage hängen, ehe es gekocht wird. Es wird einige Zeit eingewässert, dann mit Wasser und Salz zum Feuer gesetzt und gekocht. Es braucht

2—3 Stunden, auch wohl wenn es alt ist, noch etwas längere Zeit. Es kann vor dem Kochen auch mit einem Hackmesser oder breitem Holz mürbe geklopft werden. Wenn es rein abgeschäumt ist, so kann man eine Zwiebel und einige Lorbeerblätter daran thun. Auf diese Art gekocht, kann es zu allerhand Kohlgemüse, zu weißen und gelben Rüben, zu Graupen und dergleichen gegeben werden.

Auch kann man es mit verschiedenen Saucen, zum Beispiel einer Zwiebelsauce mit Kümmel geben.

230. Karminaden von Hammelfleisch.

Man nimmt dazu ein Stückchen von den Rippen, schneidet jede von den Rippen zu einem Stück und das Fleisch ganz herunter, welches man mit ein wenig Salz ganz fein hackt. Die Knochen werden abgeputzt, in fingerlange Stückchen gehauen und das Fleisch in zierlicher Form daran geschlagen. Man drückt es mit dem Messer breit und läßt es am Knochen länglich zulaufen, wendet dann die Karminadenstückchen in ausgeschlagenen Eiern, dann in geriebenem Milchbrode, worunter gehackte Petersilie, um, und läßt sie in

Butter, welche aber nicht braun sein darf, gelinde braten. Sie müssen gelblich und ganz saftig sein.

231. Hammelfleisch mit Capern.

Nachdem das Fleisch eingewässert und in Stücken gehauen ist, legt man es in geschmolzene Butter, thut einiges Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Basilikum und Salz hinzu und läßt es darin langsam gar kochen. Damit die Sauce nicht zu kurz werde und es sich nicht ansetze, muß etwas siedendes Wasser dazu gethan werden. Ist es nun beinahe gar, so werden Capern, Zitronenscheiben, fein gehackte Sardellen und etwas Wein dazu gethan; man läßt nun das Fleisch noch einmal darin aufkochen und thut vor dem Anrichten noch etwas geriebenes Milchbrod hinzu, damit die Sauce etwas dick wird.

232. Ragout von Hammelbraten.

Man röstet etwas Mehl trocken braun, thut fein gehackte Zwiebeln, Charlotten und ein Paar Lorbeerblätter dazu, gießt Fleischbrühe hinzu und rührt es zu einer dicken Sauce, gießt dann etwas Essig, (am besten ist

Estragon-Essig) daran, thut den in Stücken geschnittenen Braten hinein, läßt ihn darin mitkochen und giebt nach Belieben auch etwas Zucker dazu.

233. Hammelfleisch mit kleinen Rosinen und Zitronen.

Man schneidet das Fleisch in gröbliche Stücken und blanschirt es. Hierauf kocht man es mit Nelken, Pfeffer, Lorbeerblättern und ein Paar ganzen Zwiebeln in Wasser gar, rührt ein wenig weiß geröstetes Mehl hinzu, thut ferner etwas Wein, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale, Zucker und kleine Rosinen dazu, läßt alles zusammen ein wenig kochen und rührt es endlich mit ein Paar Eierdottern ab.

234. Gestoftes Hammelfleisch.

Das Fleisch wird abgekocht und dann in dünne Scheiben geschnitten. Hierauf läßt man in einer Kasserolle Butter zergehen, thut fein gehackte Charlotten und etwas Mehl dazu, läßt es gut durchdämpfen, gießt etwas Essig und Brühe daran, (die übrige Brühe verwendet man zur Suppe) legt das klein geschnit-

tene Fleisch hinein und läßt die Sauce etwas kurz einkochen. Von dem Essig muß man nur so viel dazu thun, daß die Sauce herzhaft schmeckt.

235. Hammelfleisch mit Kümmelsauce.

Wenn man das Fleisch in Stücke zerhauen, ausgewässert und rein abgewaschen hat, setzt man es mit kochendem Wasser und Salz an das Feuer, schäumt es gehörig ab, und thut nachher einige Zwiebeln, Lorbeerblätter, Petersilie, Zitronenscheiben und ein wenig Pfeffer dazu. Wenn das Fleisch weich ist, macht man in Butter ein wenig weiß gebranntes Mehl, gießt von der Brühe, nachdem man das überflüssige Fett davon abgeschöpft hat, durch einen Durchschlag soviel in das Mehl als man nöthig hat, thut das abgekühlte und von den Splittern befreite Fleisch, nebst etwas Kümmel dazu und läßt alles zusammen gut durchkochen.

236. Hammelsschlegel als Rehschlegel zu geben.

Ein Hammelsschlegel, der geklopft, gespickt, mit Gewürz und Salz recht eingerieben, und in Essig gebeizt wird, erhält den

Geschmack eines Rehschlegels, wenn er auf die nämliche Art gebraten wird.

237. Lammfleisch mit Allerlei.

Man zerhackt das Fleisch in Stücke, wäscht und salzt es und kocht es in einer Kasserolle in Rindfleischbrühe mit etwas Butter weich. Hierauf stäubt man 2 Löffel voll Mehl daran, läßt es etwas anziehn, nimmt von 6 — 8 Krebsen die Galle weg, stößt sie fein, läßt sie in guter Rindfleischbrühe ein paarmal aufkochen, daß die Brühe roth wird, seihet diese durch einen Durchschlag über das Fleisch und läßt sie damit aufkochen. Dann thut man ausgelöste Krebse, gedämpfte Champignons, in Salzwasser abgekochten Spargel und Blumenkohl hinzu, läßt alles zusammen noch einmal aufwallen und richtet es an.

238. Lammfleisch mit Sauerampfer.

Das in Stücken gehackte Fleisch kocht man, nachdem es ausgewässert und rein gewaschen ist, mit Lorbeerblättern, Zwiebeln und Salz weich. Auf rein gelesenen und gewaschenen Sauerampfer gießt man kochendes Wasser, läßt ihn einigemal aufkochen und gießt

das Wasser durch einen Durchschlag wieder ab. Hierauf hackt man den Sauerampfer ein wenig, dämpft ihn mit etwas Butter ab und läßt ihn mit dem indessen abgekühlten und von Splittern befreiten Fleisch und gestoßenen Muskatenblüthen kurz einkochen und quirlt ihn zuletzt mit ein Paar Eier ab.

239. Lammfleisch mit Wein- und Zitronensauce.

Das in Stücken gehauene und rein gewaschene Lammfleisch läßt man mit ein Paar Zwiebeln, englischem Gewürz, Lorbeerblättern und Salz weich kochen. Hierauf läßt man in einer Pfanne ein Stückchen Butter zergehen, röstet darin ein wenig Mehl, gießt durch einen Durchschlag so viel Fleischbrühe hinzu als man zur Sauce nöthig hat und thut noch abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft, gewaschene kleine Rosinen, etwas Zucker und das von Splittern befreite Lammfleisch dazu. Sobald alles gut durchkocht hat, zieht man die Sauce mit in Wein angequirlten Eierdottern ab.

240. Lammfleisch mit Sardellen und Capern.

Man läßt Butter in einer Kasserolle zergehen, thut das Fleisch hinein mit ganzen

Nelken, Muskatenblüthen, Lorbeerblättern und Zwiebeln und läßt es zugedeckt in seiner eigenen Sauce auf gelindem Feuer gar dämpfen. Im Fall es an Sauce fehlt gießt man etwas kochendes Wasser zu. Wenn das Fleisch beinahe weich ist, thut man noch fein gehackte Sardellen, Capern, Zitronenscheiben und etwas Wein hinzu, und läßt es damit vollends gar kochen. Zuletzt wird die Sauce noch mit etwas geriebenem Milchbrod verdickt und damit läßt man es noch ein wenig aufkochen.

241. Lammfleisch mit Knoblauch.

Hierzu wird ein vorderes Lammviertel genommen, in kleine Stücke zerhackt, aus frischem Wasser einigemal heraus gewaschen und eine halbe Stunde in Wasser liegen lassen. Dann macht man Schmalz, von der Größe eines halben Hühnereies, in einer Kasserolle heiß, röstet 3 Löffel voll Mehl darin gelbbraun, drückt das Fleisch aus dem Wasser heraus, thut es zu dem Gerösteten, wendet es einigemal darin um und gießt heiße Fleischbrühe, oder Wasser, nicht zu viel daran. Nun schält man eine kleine Hand voll Knoblauch, schneidet ihn ganz dünn und thut ihn nebst ei-

nem Glas Weinessig und ein wenig Pfeffer, an das Fleisch und läßt es damit eine Stunde kochen. Wenn es nicht sauer genug ist, gießt man Essig nach.

242. Lammskeule mit Charlotten.

Wenn die Keule geklopft, ausgewässert und abgewaschen ist, reibt man sie mit Salz ein und dämpft sie in einer Kasserolle in Wein, Essig und Wasser zu gleichen Theilen, nebst Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, Kräutern und mit Nelken besteckten Zwiebeln, nicht allzuweich: Dann nimmt man sie heraus, streuet geriebenes Milchbrod darüber, thut in eine Kasserolle ein wenig Butter und mehrere Charlotten oder Zwiebeln, legt die Keule darauf und läßt sie auf jeder Seite braun werden, gießt dann etwas Beitze dazu und läßt sie noch eine halbe Stunde mit ein wenig gebräuntem Zucker dämpfen.

---

d) Schweinefleisch.

243. Schweinefleisch zu kochen.

Das Schweinefleisch wird eben so gekocht

wie das Rind- oder Hammelfleisch; nur muß es etwas schärfer gesalzen werden. Es hat zwei eine halbe bis drei Stunden Zeit nöthig, ehe es gar wird. Man giebt es zu mehreren Gemüsen, z. B. zu Sauerkraut, gelben und weißen Rüben, Meerrettig und dergleichen, oder macht eine beliebige Sauce dazu.

244. Schweinefleisch mit Wildpretsauce.

Man kocht das Schweinefleisch wie oben gesagt wurde, etwas scharf gesalzen, beinahe gar. Hierauf röstet man geriebenes Brod in Butter gelb, giebt Zwiebeln und in Würfel geschnittenen Speck hinzu, rührt es um, gießt Essig daran, thut Lorbeerblätter, Pfeffer, Ingwer, Wachholderbeeren, Zitronenscheiben und Schalen und etwas Nelken dazu, verdünnt es mit Fleischbrühe, thut das Fleisch hinein und läßt es damit völlig gar kochen.

245. Schweinsrippen mit Obstsauce.

Man kocht die Rippen in Salzwasser weich, bestreicht sie, wenn sie etwas ausgekühlt sind, mit dem Fett welches sich auf die Brühe gesetzt hat, bestreuet sie stark mit geriebenem Milchbrod und bäckt sie gelbbraun.

Indessen verdünnt man Kirsch- oder Pflaumenmus mit Wein und Wasser, zuckert und würzt es mit gestoßenen Nelken, Zimmet und klein gehackter Zitronenschale und läßt es aufkochen. Dann wird die Sauce angerichtet und die Rippen darauf gelegt.

246. Geräucherten Schinken zu kochen.

Man wässert den Schinken erst 1 Stunde in lauwarmem Wasser ein, wäscht und schabt dann alles Unreine ab, und spühlt ihn dann in kaltem Wasser ab. Hierauf legt man ihn in einen Kessel, gießt so viel Wasser zu, daß es mit dem Schinken gleich stehet, thut auch Zwiebeln und feine Kräuter, als: Thymian, Basilikum, Majoran u. s. w. mit hinein und läßt ihn nun gegen 4 Stunden langsam kochen. Man probirt ihn und wenn er sich weich stechen läßt, so ist er gut. Doch ist dabei zu bemerken, daß, wenn er kalt gegeben werden soll, man ihn etwas weicher kochen muß, weil er sich bei'm Erkalten noch verhärtet. Wird der Schinken noch zur Tafel gegeben, so legt man ihn nun auf eine Schüssel, zieht die Haut davon ab, zackt davon ohngefähr einen Fingerbreiten Streif aus und legt ihn an den

Seiten des Schinkens wie eine Guirlande darum, sticht oder schneidet auch noch von der Haut Blumen aus und legt sie in der Mitte darauf; doch muß dieses geschehen, wenn der Schinken noch warm ist, weil die Haut sonst nicht anklebt. Man pützt ihn dann noch mit Petersilie aus und bestreuet ihn mit allerhand Gewürz.

---

e) Wildpret.

247. Wildes Schweinefleisch zu kochen.

Wenn das Fleisch gehörig ausgewässert ist, wird es entweder in kleine Stücke gehackt und in Wasser mit Salz zugesetzt, oder im Ganzen gelassen und Wein, Essig und Wasser in gleichen Theilen, mit Salz, Lorbeerblättern, Zwiebeln, ein wenig Knoblauch, feinen Kräutern und Gewürz weich gekocht, dann auf eine Schüssel gelegt, etwas von der Brühe darüber gegossen, mit frischen Lorbeerblättern und mit fein geschnittener Zitronenschale geziert und mit einer Kirsch- Johannisbeer- oder Hagebutten-Sauce zur Tafel gegeben.

248. Einen wilden Schweinskopf zu sieden.

Soll ein Schweinskopf gut gesotten werden, und sich lange halten, so muß der sogenannte Jud mit einem starken Messer losgemacht, auch der untere Kiefen von dem Fleisch losgeschält, und aus dem Gewerbe herausgezogen werden, auf diese Art ist der Kopf nützlicher zum sieden, und kann auch länger aufbehalten werden. Wenn er nun gewaschen ist, legt man ihn in einen Topf, worin er Platz genug hat, gießt halb Essig und halb Wein darüber, thut Salz, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, von allen Arten Gewürz, in deren Ermangelung aber ganzen Pfeffer und Nelken daran, ein Paar ganze Zwiebeln und eine in Scheiben geschnittene Zitrone dazu, und siedet dann den Kopf langsam; je langsamer er siedet, desto besser wird er. Sobald er weich ist, wird das heraus gesottene Fett abgeschöpft, und der Kopf in dem Geschirr gelassen, bis er gebraucht wird. Wenn er auf den Tisch kommt, macht man Essig und Oel, gehackte Petersilie, Capern, Pfeffer

und Salz unter einander, stellt dieß dazu auf, oder giebt eine kalte Härings-Sauce dazu.

249. Schwarz-Wildpret mit Sauce.

Wenn das Wildpret rein gewaschen ist, wird es mit Wasser, Essig und ordinairem Wein, Zitronen, Salz, ganzem Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln und ein wenig Wachholderbeeren zum Feuer gesetzt, und so lange kochen lassen bis es beinahe weich ist. Dann macht man Schmalz heiß, röstet zu 2–3 Pfund Wildpret zwei Löffel voll Mehl und eine Hand voll geriebenes Schwarzbrod ganz dunkelbraun, rührt es mit der Sauce vom Wildpret an, thut es dazu und läßt es vollends weich kochen. Sodann legt man es auf eine Schüssel, gießt die Sauce durch einen Durchschlag darüber und bestreuet es mit klein geschnittener Zitronenschale. Man kann auch nach Belieben ein kleines Stückchen Zucker zur Sauce thun und es mit kochen lassen.

250. Hirsch- oder Reh-Wildpret zu braten.

Einen Hirschschlegel theilt man gewöhnlich von einander und löst den ganzen Knochen heraus, häutelt es ganz rein, wäscht es mit

Essig ab, und legt es alsdann mit einer Zwiebel, einigen Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Nelken, 8 Tage, auch noch länger in Essig. (Rehwildpret darf nicht so lange in Essig liegen bleiben). Dann legt man das Wildpret in eine Bratpfanne, spickt es recht dicht, giebt Wasser, Essig, Zwiebel, Gewürz und Zitrone dazu, auch etwas Wachholderbeeren, und läßt es so lange dämpfen, bis es halb gar ist, dann schüttet man die übrige Brühe davon, und legt Speck und Butter dazu, und läßt es durch öfteres träufeln mit Rahm und abschrecken mit der abgeschöpften Brühe recht mürbe braten, die Sauce sucht man von der zurück gelassenen Brühe fertig zu machen. Man darf nicht unterlassen ein Papier auf den Braten zu legen, damit er nicht zu braun wird.

251. Schwarz-Wildpret.

Wird eben so zubereitet.

252. Hasenbraten.

Wird auf dieselbe Art bereitet, wie das vorhergehende Reh-Wildpret.

253. Ragout von Hasen.

Der gut ausgewässerte und gewaschene

Hase wird rein abgehäutet, in Stücke geschnitten, dieselben gut gespickt und sodann mit Salz, Pfeffer und etwas Mehl bestreuet. Die so bestreuten Stücke werden mit zerlassener Butter uud klein geschnittenen Zwiebeln in einer Kasserolle auf beiden Seiten gelb gedämpft. Hierauf thut man einige Lorbeerblätter, einige Zitronenscheiben, etwas Fleischbrühe, Capern und, nach Belieben, ein wenig sauern Rahm hinzu und läßt den Hasen zugedeckt vollends weich dämpfen.

254. Frisch gekochtes Hirsch- oder Reh-Wildpret.

Man kocht ein Stück gut durchwässertes Hirsch- oder Rehfleisch mit zwei Theilen Wasser und einem Theil Essig nebst Lorbeerblättern, Zitronenschale, einigen Körnern ganzem Pfeffer, Nelken und englischem Gewürz weich, dann legt man es auf eine Schüssel, gießt etwas Brühe darüber und ziert es mit frischen Lorbeerblättern oder Salbey. (Man kann eine braune Capern- oder eine Zitronen-Sauce dazu geben.

255. Hirsch- oder Rehbrust mit eiuer Sauce.

Die Rippen werden von der Brust etwas

abgehackt nachdem sie gewaschen ist, eingesalzen und in drei gleichen Theilen von Wein Essig und Wasser mit Zitronenschale, Lorbeerblättern, ganzen Nelken, Pfeffer, einer Zwiebel und Salz weich gekocht. Dann nimmt man die Brust heraus, schöpft das Fett in eine andere Kasserolle und läßt die Brust, welche man mit geriebenem Milchbrod bestreuet, nebst 2 klein geschnittenen Zwiebeln, darin braun werden. Hierauf wird von der Brühe, worin die Brust gekocht worden, etwas dazu gethan, so wie auch klein geschnittene Zitronenschale; und wenn alles gut durchkocht hat, thut man noch ein wenig braune Schü dazu und richtet es an.

---

f) Geflügel.

256. Ragout von übrig gebliebener gebratener Gans oder anderem Geflügel.

Das Fleischige dieses übrig gebliebenen Geflügels schneidet man in Stücke, so, daß die größten Knochen davon kommen. Diese Knochen hackt man in kleine Stückchen zusam-

men, thut sie in eine Kasserolle mit einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einigen Zitronenscheiben, einer in Stücken zerschnittenen Selleriewurzel, einigen gelben Rüben, Nelken und Pfefferkörnern und einer obern Rinde von einem Milchbrod, welche aber vorher in heißem Schmalz schön gelb gebacken wird. Dazu gießt man ein Glas Wein und soviel Fleischbrühe, als zur Sauce nöthig ist. Dann läßt man es so lange kochen bis alles weich ist, treibt es durch einen Durchschlag und legt das gebratene Fleisch hinein, setzt es mit diesem wieder auf Kohlen und läßt es noch so lange kochen bis es durch und durch warm ist, dann richtet man es an.

257. Gänsepfeffer schwarz zu kochen.

Wenn man eine Gans sticht läßt man das Blut in ein Geschirr laufen, worin ein wenig Essig und Salz ist, rührt es mit dem Messer, womit man die Gans gestochen hat, so lange bis es kalt ist, damit es nicht gerinnt. Wenn man die Gans gerupft, gebrüht, ausgenommen und gewaschen hat, haut man den Kopf, den Hals, die Flügel und Füße ab. Diese Glieder nebst dem Magen und der Leber nimm

man das Geräusch. Wenn man den Magen aufgeschnitten, die innere Haut abgezogen und die Flügel in Stücke zerhackt hat, wäscht man alles noch einmal und setzt es mit etwas Salz und heißem Wasser zum Feuer. Wenn es eine halbe Stunde gekocht hat, schäumt man es ab, thut eine ganze Zwiebel, einige Lorbeerblätter, Zitronenschale, ein wenig Pfeffer, Ingwer, Nelken und Essig dazu. Damit läßt man es weich kochen, röstet 3 Löffel voll Mehl in heißem Schmalz oder Butter dunkelbraun, rührt es mit der Brühe vom Geräusch an und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Dann läßt man das Blut durch einen Durchschlag in die Brühe laufen, rührt es gut um und richtet es an.

258. Gänseleber zu kochen.

Man legt die Leber mit etwas Fett in eine Kasserolle, deckt sie zu und legt unten und oben Kohlen, damit die Leber langsam dämpfe. Wenn das Schmalz ausgebraten ist, gießt man es davon, bestreuet die Leber mit ein wenig Mehl, legt eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu und läßt es ein wenig gelb werden, gießt einige Löffel voll Fleischbrühe und

eben so viel Essig oder Wein daran, läßt damit die Leber noch ein wenig aufkochen, salzt sie, richtet sie an und streuet klein gehackte Zitronenschale daran. Wenn man statt dem Essig Zitronensaft nimmt, wird sie um so schmackhafter.

259. Gänseleber in einer Trüffel-Sauce.

Wenn die Leber sauber gewaschen ist, so belegt man eine Kasserolle mit dünnen Speckscheiben, thut auf den Speck 5 Loth geschnittenen magern Schinken, auf den Schinken die Gänseleber, streut etwas Salz, Pfeffer, Nelken und Muskatnuß darüber, gießt ein Glas guten Wein darauf, bestreicht ein Blatt weißes Papier mit Butter, legt es auf die Leber, einen passenden Deckel darauf, und giebt unten und oben Kohlen. Wäre kein solcher Deckel vorhanden, so kann die Kasserolle sammt dem Papier in einen Backofen gestellt werden. Die Sauce dazu wird auf folgende Art gemacht: 4 Loth Trüffeln kocht man in einem halben Schoppen Wein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb, hackt eine halbe Zwiebel nebst einigen Zitronen- oder Pomeranzen-Schalen fein, dämpft sie in

dem gerösteten Mehl, gießt die Trüffeln sammt dem Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, legt die Leber, sobald sie fertig ist, auf eine Schüssel, schöpft das Fett davon ab, gießt die übrige Sauce durch einen Seiher an die Trüffel-Sauce, läßt diese noch ein wenig aufkochen, und richtet sie über die Leber an.

260. Tauben mit Petersilie und Klößchen.

Die Tauben kocht man in Wasser mit Salz, einem Stückchen Butter und einer Boriezwiebel weich; sodann wird junge Petersilie, nachdem sie gut gelesen und gewaschen ist, mit in Butter geröstetem Milchbrod eine Weile gedämpft und in der Taubenbrühe vollends weich gekocht. Hierauf thut man die Tauben dazu, läßt sie noch ein paarmal mit aufkochen, richtet das Gemüs an, legt die Tauben in die Mitte darauf, rings herum in Rindfleischbrühe abgekochte Semmel-Klößchen und reibt Muskatnuß darüber.

Man kann den Klößchenteig auch (wie Pudding) in einer Serviette kochen und in Stückchen geschnitten auf die Petersilie legen.

261. Gefüllte fricassirte Tauben.

Nachdem die Tauben gefüllt sind legt man sie in eine Kasserolle, thut etwas Rindfleischbrühe, ein Stück Sellerie, gelbe Rüben und Petersilienwurzel dazu und läßt sie, mit einem mit Butter bestrichenem Papier und einem Deckel zugedeckt, weich dämpfen. Nun macht man von der Taubenbrühe eine nicht zu dicke Buttersauce, quirlt sie mit dem Safte einer Zitrone und soviel Eierdottern als Tauben sind, ab, läßt sie anziehen und richtet sie durch einen Durchschlag über die Tauben an.

262. Gebeitzte Tauben wie Rebhühner zuzurichten.

Man salzt die Tauben ein und legt sie auf ein oder zwei Tage in eine Beitze von Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern und feinen Kräutern; nachher spickt man sie mit Speck und bratet sie, mit einem nassen Papier bedeckt, damit der Speck nicht verbrennt, in einer Kasserolle mit etwas Beitze und begießt sie während des Bratens öfters mit saucrm Rahm. Hierauf rührt man auf 4 Tauben 2 Löffel voll Mehl und etwas klein gehackte Zitronenschale in sauerm Rahm klar, gießt die Brühe von

den Tauben und etwas Beitze daran, läßt sie aufkochen und richtet sie über die Tauben an.

263. Junge Tauben in einer schwarzen Sauce.

Man schneidet den Tauben die Köpfe ab, läßt das Blut in ein kleines Geschirr, worin ein wenig Essig ist, und rührt es um, damit es nicht gerinnt. Dann werden die Tauben rein gerupft, ausgenommen, gewaschen, zu Vierteln geschnitten und in eine Kasserolle gelegt. Dazu gießt man, wenn es 2 Tauben sind, ein halbes Maas Fleischbrühe und ein Glas Wein, thut einige Zitronenscheiben, Lorbeerblätter,, eine gute Hand voll geriebenes schwarzes Brod, ein Stückchen Zucker, einen Löffel voll fein geschnittenen dürren Speck, ein Stück Butter von der Größe einer Wallnuß, Salz, etwas gestoßene Nelken und Muskatnuß oder Blüthe dazu, deckt das Geschirr zu und läßt es auf Kohlen so lange kochen, bis die Tauben weich sind. Sollte zu wenig Brühe sein, so gießt man noch etwas Fleischbrühe nach. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man das Blut von den Tauben dazu, läßt es noch ein wenig damit aufkochen,

legt die Tauben auf eine Schüssel und richtet die Sauce durch einen Durchschlag darüber an.

264. Junge Hühner.

Werden eben so zubereitet.

265. Junge Enten.

Kann man auf dieselbe Art bereiten.

266. Junge Tauben, gedämpft.

Wenn die Tauben gerupft, ausgenommen und gewaschen worden sind, schneidet man sie in Halbe oder Viertel. Dann hackt man zu 2 — 3 Tauben eine große Zwiebel, ein halb Viertel dürren Speck, thut dieses mit den Tauben, nebst Salz, in eine Kasserolle, gießt ein Paar Löffel voll Fleischbrühe daran, stellt sie auf Kohlen und läßt sie eine halbe Stunde dämpfen; während dem Dämpfen muß man sie aber einigemal umschütteln. Nun gießt man Essig und Fleischbrühe daran, jedoch nur so viel, daß wenig Sauce an den Tauben ist, läßt sie damit weich kochen und richtet sie an.

267. Tauben in brauner Sauce.

Man wäscht die Tauben, schneidet sie in Viertel und setzt sie mit Salz und Fleischbrühe

oder Wasser zum Feuer; wenn sie kochen so schäumt man sie ab, thut Zitronenschalen, ein wenig Muskatnuß, ein Stückchen Butter und zu 2 Tauben eine Hand voll abgekochte und klein gehackte Champignons, nebst 2 Löffel voll in Butter braun geröstetem Mehl daran, läßt die Tauben damit vollends weich kochen und richtet sie an.

268. Alte oder junge Hühner in einer weißen Sauce.

Wenn man ein altes Huhn dazu nimmt, muß es (nach dem Stechen) wenigstens 12 Stunden lang in frisches Wasser gelegt werden. Wenn es nun abgebrüht und rein gewaschen ist, setzt man es mit heißem Wasser und Salz zum Feuer. Sobald es anfängt zu sieden schäumt man es fleißig ab, thut Petersilie, Sellerie-Wurzeln und Borie daran und läßt es damit so lange kochen, bis es recht weich ist. Dann rührt man zur Sauce 3—4 Eierdotter in einer kleinen Pfanne mit einem Löffel voll Mehl und ein Paar Löffel voll kaltem Wasser an, füllt nach und nach mit der Brühe, worin das Huhn gekocht worden ist, so viel auf, als man zur Sauce braucht,

drückt den Saft von einer halben Zitrone daran, thut ein Lorbeerblatt, eine geschälte ganze Zwiebel, ein wenig Muskatenblüthe und ein Stück Butter daran, rührt dieses auf dem Feuer so lange, bis es kocht, legt das Huhn auf eine Schüssel und richtet die Sauce durch einen Durchschlag darüber an. (Junge Hühner dürfen nach dem Stechen nur 3—4 Stunden in's Wasser gelegt werden).

269. Fricassirte junge Hühner.

Wenn man die Hühner abgestochen, in's Wasser gelegt, abgebrüht und rein gewaschen hat, schneidet man sie in Viertel oder gliederweis, legt sie eine halbe Stunde in frisches Wasser und wäscht sie noch einmal. Hierauf läßt man zu 2 Hühnern ein Stück Butter von der Größe eines kleinen Hühnereies zergehen. Dann legt man die Hühner mit etwas Salz hinein; schneidet eine kleine Zwiebel ganz fein, thut sie dazu und läßt sie eine halbe Viertelstunde damit dämpfen. Dann streuet man zwei kleine Löffel voll Mehl daran, schwingt die Hühner damit um und läßt sie noch ein wenig anziehen. Indessen verrührt man 2—3 Eierdotter mit 3 Löffel voll Wein-Essig, gießt

nach und nach so viel Fleischbrühe daran, als man zur Sauce nöthig hat, schüttet es an die Hühner, thut Zitronenschale nebst ein wenig Muskatnuß oder Blüthen und ein Glas Wein dazu und läßt die Hühner eine halbe Stunde lang schnell kochen.

270. Junge Hühner mit Klößchen.

Man schneidet Petersilienwurzeln, gelbe Rüben und Sellerie in kleine Stückchen, läßt ein Stück Butter in einer Kasserolle zergehen, thut die Wurzeln hinein, legt abgeputzte und gespeilerte junge Hühner darauf und läßt es auf Kohlen gelb dämpfen. Dann thut man Rindfleischbrühe und Muskatnuß dazu, läßt alles zugedeckt kochen, bis die Hühner weich sind und streuet noch ein wenig in Butter geröstetes Mehl hinzu. Wenn dieses mit dem Uebrigen durchkocht hat, legt man die Hühner auf eine Schüssel, nimmt die Speiler davon, thut sie in eine andere Kasserolle, etwas kleine gekochte Fleischklößchen dazu, läßt die Sauce, warm gehalten, durch einen Durchschlag darüber laufen und belegt es bei'm Anrichten mit Eiergelb.

271. Alte und junge Hühner mit Häring oder Sardellen gespickt.

Man wäscht 1 oder 2 junge Hühner, siedet sie in gesalzenem Wasser und läßt sie kalt werden. Indessen zerschneidet man einen frischen, rein gewaschenen Häring oder Sardellen in Stücke, so wie man Speck zum Spikken schneidet. Damit spickt man das Huhn, legt es in eine Kasserolle, gießt von der Brühe, worin man es gesotten hat, etwas daran, thut ein Stück Butter, ein wenig Muskatenblüthe, Zitronenschale und Saft dazu; den vom Spicken übrig gebliebenen Häring nebst der Milch schneidet man in kleine würfliche Stückchen und thut ihn mit ein wenig feinem Mehl ebenfalls daran. Nun läßt man das Huhn vollends aufkochen, legt es dann in eine Schüssel und richtet die Sauce durch einen Durchschlag darüber an. Man kann auch etwas fein geschnittene Petersilie in der Brühe kochen.

Alte Hühner werden vor dem Spicken etwas länger gekocht.

272. Junge Hühner in Spargel oder Blumenkohl.

Wenn die Hühner gehörig zubereitet sind,

zerschneidet man sie, (man kann sie auch ganz lassen) wäscht sie noch einigemal aus frischem Wasser, thut sie in ein Geschirr und gießt siedendes Wasser darüber. Wenn sie darin eine halbe Stunde gestanden haben, nimmt man sie heraus, läßt in einer Kasserolle Butter, zu 2 Hühnern von der Größe eines Hühnereies, zergehen, legt die Hühner hinein, salzet sie, thut ein Bündchen Kräuter, als: Thymian und Petersilie, worin in der Mitte ein wenig ganze Muskatenblüthe gebunden ist, dazu und läßt es eine kleine Viertelstunde mit einander dämpfen. Dann bestreuet man die Hühner mit 2 Löffel voll Mehl und gießt, wenn es ein wenig angezogen hat, heiße Fleischbrühe dazu, thut Muskatnuß oder Blüthe daran und läßt die Hühner vollends weich kochen. Indessen brühet man Spargel in gesalzenem Wasser weich, legt ihn auf der Schüssel, worauf man anrichten will, herum, gießt etwas von der Sauce darauf, läßt es auf Kohlen ein wenig aufkochen, legt das Fleisch alsdann dazwischen und gießt die übrige Sauce darauf.

273. Junge Hühner mit grünen Erbsen.

Die jungen Hühner werden der Länge nach von einander gespalten und mit Salz eingerieben. Dann läßt man in einer Kasserolle ein Stück Butter zergehen, thut klein gehackte Petersilie dazu, legt die Hühner darauf und läßt sie zugedeckt eine Weile dämpfen. Hierauf thut man aus den Schooten genommene und gewaschene grüne Erbsen dazu, läßt sie eine halbe Stunde damit dämpfen, streuet sodann einen Löffel voll Mehl daran, gießt etwas Rindfleischbrühe dazu und läßt alles mit etwas Zucker noch ein paarmal aufkochen. Wenn man sie anrichtet legt man rundgeschnittene in Butter gelb gebackene Milchbrodscheibchen um die Erbsen.

274. Gedämpfte Enten mit Capernsauce.

Wenn man die Enten abgestochen, gerupft, ausgenommen und einigemal aus frischem Wasser herausgewaschen hat, legt man sie, nachdem man sie gesalzen, in zerlassene Butter und läßt sie darin so lange dämpfen bis sie gelb sind. Dann legt man sie in ein anderes Geschirr, gießt heiße Fleischbrühe, ein

Glas Wein und nach Belieben ein halbes Glas Essig daran, thut Zitronenschale, etliche ganze Zwiebeln, ein wenig Pfeffer, Muskatnuß und einige ganze Nelken dazu und läßt sie damit kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten röstet man zu 2 Enten 3 Löffel voll Mehl dunkelbraun, rührt es mit der Brühe von den Enten an, thut es nebst 4 Löffel voll Capern dazu und läßt sie damit vollends aufkochen. Bei'm Anrichten bestreuet man sie mit länglich geschnittenen Zitronenschalen.

275. Wilde Enten mit Capernsauce.

Eben so kann man wilde Enten zubereiten, nur nimmt man zum Rösten halb Mehl und halb geriebenes Schwarzbrod, auch Essig und ein wenig Zucker zur Sauce. Die wilden Enten muß man wenigstens 4 Tage vorher in Essig legen damit sie weich werden.

276. Zahme Enten gefüllt.

Wenn die Enten rein gerupft sind, werden sie in siedendem Wasser abgebrüht, geputzt, in lauem Wasser ausgewaschen, ausgenommen, in frischem Wasser ausgewaschen und in einem andern Wasser eine halbe Stunde

liegen lassen. Aus diesem wäscht man sie nochmals heraus, salzt sie inn- und auswendig und läßt sie so lange liegen bis die Fülle dazu auf folgende Art zubereitet ist:

Man hackt die Leber mit doppelt so viel Speck, als diese groß ist, nebst Charlotten- oder andern Zwiebeln, etwas Petersilie, Basilikum und Thymian recht fein. Dann thut man auf eine Ente eine gute Hand voll feines Mehl, Salz, ein wenig Pfeffer und Nelken, nebst Zitronensaft dazu, rührt es mit 3 — 4 Eierdottern an, füllt damit die Ente und nähet sie zu; man muß jedoch vorher das Wasser gut ablaufen lassen. Nun legt man dünne Speckscheiben auf den Boden einer Kasserolle, auf diese in dünne Stückchen geschnittenes Kalbfleisch und auf dieses etliche zerschnittene Zwiebeln und Lorbeerblätter. Dann legt man die Ente darauf, deckt die Kasserolle zu und läßt sie auf Kohlen dämpfen; man wendet sie einigemal um und wenn sie halb fertig ist, gießt man ein Glas Wein und eine halbe Maas Fleischbrühe daran, röstet einige Löffel voll Mehl in heißer Butter gelb, thut dieses mit ein wenig gebranntem Zucker dazu

und läßt darin die Ente vollends aufkochen. Dann legt man sie auf eine Schüssel, schöpft das Fett von der Sauce mit einem Löffel ab, drückt Zitronensaft daran, richtet sie durch einen Durchschlag über die Enten an und bestreuet sie mit geschnittener Zitronenschale.

277. Wilde Enten gefüllt.

Auf dieselbe Art werden die wilden Enten zubereitet, nur daß selbige nicht abgebrüht, sondern blos rein gerupft und geputzt werden dürfen.

278. Wilde Enten gedämpft mit schwarzer Sauce.

Die Enten werden in Stückchen geschnitten und in einer Kasserolle in Essig, Wein und Fleischbrühe, nebst Salz, einem Bündchen Nelken, Lorbeerblättern, Zitronen, Pfefferkraut, Basilikum und Zwiebeln weich gedämpft. Hierauf röstet man 1 Löffel voll Mehl und 2 Löffel voll fein geriebenes Schwarzbrod in Butter, läßt es mit den Enten nebst Capern ein paarmal aufkochen und richtet alles auf eine Schüssel oder in eine Pastete an, wobei man nicht vergessen darf das Bündchen heraus zu nehmen und auszudrücken.

279. Fricassee von allerhand Geflügel.

Man wäscht das Geflügel und schneidet es in Stücke, (man kann es auch ganz lassen) dämpft es ein wenig in zergangener Butter und ein wenig Salz, doch so, daß es noch ganz weiß bleibt. Dann legt man es aus dem Geschirr heraus, streuet ein wenig Mehl zur Butter und thut etwas in kleine Stücke zerschnittenes, rein gewaschenes Kalbfleisch hinein, läßt dieses ebenfalls ein wenig darin dämpfen, thut Wurzeln, Zitronenschalen und Saft, ein kleines Stück dürren Speck und Schinken dazu, füllet es mit guter Fleischbrühe auf und läßt es eine halbe Stunde lang kochen. Dann treibt man es durch einen Durchschlag, legt das Geflügel hinein und läßt es darin vollends weich kochen. Nun rührt man ein Paar Eierdotter mit einigen Löffeln voll süßem Rahm an, gießt die Sauce nach und nach daran, schüttes es zu dem Geflügel und trägt es auf.

280. Gekochte Rebhühner mit Charlottensauce.

Man putzt und reinigt die Rebhühner gehörig, speilert sie, spickt sie zierlich, wässert sie aus und läßt sie in Salzwasser weich ko-

chen. Hierauf bereitet man von der Rebhühnerbrühe eine Charlottensauce, läßt selbige einigemal darin aufkochen und richtet sie mit der Sauce an.

281. Gebratene Schnepfen mit Sauce.

Die Schnepfen werden recht saftig am Spieße gebraten; während dem röstet man den Schnepfenkoth in etwas Butter mit einigen Zwiebeln und gehackter Zitronenschale, streuet ein Paar Löffel voll Mehl daran, thut Salz, ein wenig Pfeffer, den Saft von einer Zitrone und etwas Fleischbrühe dazu, läßt alles zusammen durchkochen und richtet die Sauce über die Schnepfen an.

282. Uebrig gebliebenes Fleisch von allerlei Geflügel zu grilliren.

Man nimmt Schlegel oder andere Stücke von übrig gebliebenem gebratenem Geflügel, schneidet über Quer Schnitte hinein, mengt feines Mehl, ein wenig fein gehackte Petersilie, Salz und eine Messerspitze voll Pfeffer durcheinander, wendet die Stückchen in zergangener Butter um, bestreuet sie mit dem untereinander Gemengten und legt sie auf ei-

nen Rost auf Kohlen, bis sie auf beiden Seiten gelb sind. Während dem Braten besprengt man sie mit ein wenig zergangener Butter. Indessen macht man folgende Sauce dazu:

Man röstet in einem Stückchen zergangener Butter eine halbe Hand voll Charlotten oder andere fein geschnittene Zwiebeln mit einem Löffel voll Mehl ganz gelb, gießt Fleischbrühe, nebst einem Gläschen Wein dazu und läßt es kochen. Wenn die Sauce nicht braun genug ist, brennt man Zucker daran, thut kleingeschnittene Zitronenschalen dazu und drückt vor dem Anrichten Zitronensaft hinein, gießt die Sauce in eine flache Schüssel und legt das Grillirte hinein. Nach Belieben kann man ein Paar Löffel voll Senf an die Sauce thun.

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

---

283. Gute Klöße zu machen.

Für circa 6 Personen schneidet man 5 Milchbrödchen in kleine Würfel, gießt über den

halben Theil davon einen Schoppen süße Milch, den andern halben Theil röstet man in Butter gelb, thut in eine Schüssel 8 Loth warme Butter, schlägt 6 ganze Eier, eines nach dem andern, dazu und verrührt es recht gut; dann nimmt man Salz, fein gehackte Petersilie, Muskatnuß, ein halb Pfund Mehl, das eingeweichte Milchbrod, und rührt es gut durch einander, dann rührt man das geröstete Milchbrod darunter und läßt es eine halbe Stunde stehen damit es anzieht. Nun legt man in kochendes gesalzenes Wasser einen Kloß, läßt ihn gar kochen und sieht zu ob er zu hart oder zu weich ist; ist er zu hart, so muß man noch etwas Milch unter den Teig rühren; ist er zu weich oder zu fein, so thut man noch ein Ei und einige Kochlöffel voll Mehl dazu und rührt alles gut untereinander. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten legt man mit einem Löffel die Klöße in kochendes Wasser, deckt sie zu und wenn sie gar sind werden sie angerichtet, mit geriebenem und in Butter geröstetem Milchbrode oben darauf geschmelzt und sogleich auf den Tisch getragen.

Auch kann man ein halb Pfund mageren

Speck klein würflich schneiden, ein wenig rösten und unter den Teig rühren.

284. Mark-Klöße.

Man nimmt 6 Loth frische Butter und 6 Loth Ochsen-Mark, schneidet es würflich, thut es in eine Schüssel, läßt es warm werden und rührt 6—7 ganze Eier, von 6 trockenen Milchbrödchen die Kruste abgeschält und gerieben, nebst 6 Eßlöffel voll Milch, Muskatnuß, gehackte Petersilie, Schnittlauch und Salz hinein, arbeitet es gut untereinander und läßt es ein wenig stehen, probirt sie dann ob sie recht sind und legt sie, eine Viertelstunde vor dem Anrichten, in kochendes Salzwasser in welchem man sie gar kochen läßt. Nun werden sie angerichtet, mit fein gehackter Petersilie bestreuet und mit brauner heißer Butter begossen, wonach man sie auftragen kann.

285. Gerührte Klöße.

Man nimmt für cirra 6 Personen 12 Loth Butter und rührt sie zu Schaum, schlägt 7 Eier, eines nach dem andern, hinein, reibt 4 Milchbrödchen hinein und thut ein wenig Salz und Muskatnuß daran und rührt alles

recht gut zusammen. Dann macht man ein Maas Milch kochend, legt einen Kloß hinein und probirt ihn ob der Teig gut ist und nicht auseinander fällt, ist er zu weich, so thut man noch einige Eier und ein Paar Löffel voll Mehl dazu und rührt es gut untereinander, legt nicht zu große längliche Klöße in die kochende Milch, deckt sie zu und läßt sie gar kochen. Nun werden sie angerichtet, mit magerm in Würfel geschnittenem und in Butter gelblich geröstetem Speck übergossen und man trägt sie dann auf.

286. Leber-Klöße.

Man nimmt für ohngefähr 7 — 8 Personen eine schöne Kalbsleber, legt sie eine Weile in's Wasser häutet sie dann ab, schneidet die Adern heraus und hackt sie recht fein. Hierauf thut man ein Stück Butter in eine Kasserolle, nebst fein gehackter Zwiebel, Petersilie und 2 in Würfel geschnittenen Milchbrödchen, läßt alles zusammen ein wenig rösten und nimmt es dann vom Feuer um es ein wenig abkühlen zu lassen. Dann thut man die Leber, eine Ober-Tasse voll Milch, ein viertel Pfund Mehl, 2 Eier, Salz und Gewürze, ein we-

nig fein gemachte Brodkrummen hinein, rührt alles recht gut untereinander, und läßt es dann eine Weile stehen. Nun wird in kochendes Wasser ein Kloß eingelegt und gar gekocht, um zu sehen ob der Teig gut ist; ist er zu weich, so thut man noch ein Ei und einen Eßlöffel voll Mehl dazu; ist er zu hart, so wird noch ein wenig Milch dazu genommen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden von dem Teig Klöße gemacht, in gesalzenes kochendes Wasser eingelegt und langsam gekocht. Wenn sie gar sind, werden sie angerichtet und mit in Butter gelb gerösteter Zwiebel, oder geriebenem Milchbrode geschmelzt.

287. Klöße, von übrig gebliebenem Kalbfleisch.

Man hackt das Fleisch recht fein, thut es in eine Schüssel, schält 2 Milchbrödchen dünne ab, weicht sie ein und drückt sie wieder fest aus; dann thut man in eine Kasserolle ein Stückchen Butter und ein Stückchen in feine Würfel geschnittenen Speck, läßt es auf dem Feuer heiß werden, thut eine fein gehackte Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch hinein, läßt es ein wenig dämpfen, thut das ausgedrückte Milchbrod dazu und läßt es recht hei

werden, thut es zu dem gehackten Fleisch, schlägt 4 ganze Eier hinein, giebt Salz und Gewürze dazu und rührt alles gut untereinander. Nun werden Klöße gemacht und in Wasser oder in Fleischbrühe gekocht, dann angerichtet und mit in Butter gelb geröstetem Milchbrode geschmelzt.

288. Hefen-Klöße.

Man nimmt ein Pfund Mehl in eine Schüssel, dann 2 Eßlöffel voll gute Hefe und einen halben Schoppen warme Milch, rührt in der Mitte des Mehls einen Teig an und läßt ihn in der Wärme gehen. Hierauf thut man 4 Loth warme Butter, 2 ganze Eier, ein wenig Salz und noch etwas Milch dazu; nun schlägt man mit einem Kochlöffel den Teig so lange bis er sich vom Löffel ablöst (der Teig darf aber nicht zu dünne sein) und läßt ihn wieder gehen. Nun macht man große Klöße davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Tuch und läßt sie noch ein wenig liegen. Indessen wird in einem großen Geschirr Wasser kochend gemacht, gesalzen und eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Klöße hinein gelegt, zugedeckt und langsam gekocht.

Wenn sie gar sind werden sie mit einem Schaumlöffel heraus genommen, in eine Schüssel gelegt und mit ein Paar Gabeln aus einander gerissen, (schneiden darf man sie nicht) mit fein gehackter Petersilie bestreuet und mit brauner Butter geschmälzt.

NB. Zu den Hefen Klößen muß man viel Wasser nehmen, damit sie schwimmen können und nicht hart auf einander liegen, der Dekkel muß auch gut passen damit der Dampf beisammen bleibt.

Man kann auch nur einen Kloß machen und eine halbe Stunde kochen lassen, damit man sieht ob der Teig gut ist. Auch darf man die Klöße nicht zu viel gehen lassen, bevor man sie kocht, sonst werden sie nicht gut, denn die Hefen-Klöße müssen während dem Kochen erst noch recht aufgehen.

289. Karthäuser-Klöße.

Man nimmt 2 Milchbrödchen, schält die Rinde davon ab, schneidet sie in Viertel, nimmt Rosenwasser, 8 Eier und schlägt sie gut durcheinander, legt dann die Milchbrödchen hinein und läßt sie eine Viertelstunde weichen; dann reibt man ein Milchbrod, wälzt die ein

geweichten Brödchen darein, backt sie in Butter und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet. (Die Sauce dazu siehe Nro. 167).

290. Kartoffel-Klöße.

Die in Salzwasser gekochten und wieder erkalteten Kartoffeln werden geschält und gerieben; nun zerläßt man Butter oder Schmalz, gießt es darüber und deckt sie zu damit sie dämpfen. Nun werden 2 Milchbrödchen in kleine Würfel geschnitten, in Butter gelb geröstet und unter die zuvor gut durcheinander gerührten Kartoffeln gethan, 4 — 5 Eier dazu, gesalzen, und Mehl hinzu bis der Teig fest ist, dann werden Klöße davon gemacht, und in kochendes Wasser gelegt. Wenn sie gar sind werden sie angerichtet nnd mit in Butter geröstetem Milchbrod überschüttet.

291. Mandel-Würstchen.

Man nimmt 8 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln, ein geriebenes in Milch geweichtes und wieder leicht ausgedrücktes Milchbrod, einen Eßlöffel voll Mehl, eine fein geschnittene Zitronenschale, etwas gestoßenen Zimmet, eine Hand voll Zucker und 3 Eier, die-

fes zusammen wird in eine Schüssel recht gut verrührt; dann nimmt man ein mit Eierweiß bestrichenes Bretchen, legt die Masse darauf, streicht sie mit einem Messer glatt und bestreicht sie oben wieder mit Eierweiß. Nun wird Schmalz heiß gemacht, von der Masse mit einem Messer lange Würstchen geschnitten und schön gelb herausgebacken; nur muß man sie während dem backen ein wenig schütteln damit sie recht schön werden. Wenn die Würstchen gebacken sind, legt man sie in eine Kirschsauce, läßt sie einigemal darin aufwallen und richtet sie an.

292. Mandel-Schnitte.

Die Masse zu Mandelschnitten wird eben so gemacht wie die vorhergehende; dann schneidet man von Milchbrod runde Schnitten, streicht von der Masse 2 Messerrücken dick darauf, bestreicht sie mit einem Ei und bäckt sie in Schmalz schön gelb, thut sie in eine beliebige süße Sauce und läßt sie noch ein wenig kochen.

293. Reiß-Schnitten.

Ein Viertel Pfund Reiß wird gut gebrüht und in Milch recht dick gekocht, dann thut

man ihn in eine Schüssel und läßt ihn abkühlen. Hierauf thut man eine Handvoll Zucker, Zimmet, von einer halben Zitrone die fein geschnittene Schale, 3 Eier und eine Handvoll geriebenes Milchbrod zu dem Reiß und rührt alles recht gut untereinander. Dann werden von einem Milchbrode runde Schnitten gemacht, die Masse 2 Messerrücken dick darauf gestrichen, in heißem Schmalz schön gelb gebacken und mit einer Zitronen- oder Hegebuttensauce auf den Tisch gegeben.

294. Eine Mehlspeise mit Hefe.

Man thut ein Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt in der Mitte des Mehls mit 2 Eßlöffel voll guter Hefe und einem halben Schoppen warmer Milch einen Teig an und läßt ihn bei gelinder Wärme gehen. Wenn er gegangen ist, wird ein Viertel Pfund zerlassene Butter, 3 Eier und ein wenig Salz dazu gerührt, doch daß der Teig nicht zu steif wird, muß er gut durchgeschlagen werden und stellt ihn hin daß er wieder geht. Indessen nimmt man etwas gelesene und rein gewaschene kleine Rosinen, 2 Loth geschnittenen Zitronat, 4 Loth geschälte und fein geschnittene Mandeln, die

fein geschnittene Schale einer Zitrone, eine Handvoll Zucker und mengt alles gut untereinander. Ist nun der Teig gegangen, so thut man ihn auf ein Backbrett, arbeitet ihn ein wenig durch und walkt ihn ohngefähr 2 Messerrücken dick aus. Hierauf schneidet man eine viertel Elle lange und 2 Finger breite Streifen, bestreicht sie (mittelst eines Pinsels) mit zerlassener Butter, bestreuet sie mit dem Gemengten, rollt sie wie eine Schnecke zusammen und setzt sie (nicht zu nah' zusammen, weil sie noch aufgehen müssen) in eine mit Butter bestrichene Form. Sind sie nun genug gegangen, so werden sie in einem Backofen schön gelb gebacken. Wenn sie nun gut sind, werden sie umgestürzt und recht warm mit einer süßen Rahm- oder Milch-Sauce auf den Tisch gegeben.

Die Sauce giebt man besonders und die Mehlspeise wird mit Zucker bestreut.

295. Gefüllte Omelets, oder Pfannenkuchen.

Man macht einen guten Pfannenkuchen-Teig, backt 8 — 9 kleine Pfannenkuchen, die so groß sind als die Form ist, worin sie gebacken werden; auch müssen sie sehr dünn sein.

Dann nimmt man ein Viertel Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, 4 Loth gestoßenen Zucker, 2 ganze Eier und von 2 Eiern das Gelbe, rührt die Mandeln eine Viertelstunde, thut 2 Loth fein geschnittenen Zitronat und abgeriebene Zitronenschale in die Masse, bestreicht eine Form mit Butter, legt ein Omelet darein, streicht von der Masse darauf, legt wieder ein Omelet darauf, bestreicht sie mit der Masse und fährt so fort bis die Form voll ist; dann deckt man es mit einem mit Butter bestrichenen Papier zu und bäckt es langsam im Ofen. (Man kann sie mit einer Kirsch= oder Wein=Sauce geben).

296. Italienische Nudeln, oder Makaroni.

Man setzt Wasser auf das Feuer, thut ein wenig Salz, ein Stückchen Butter und Muskatenblüthe hinein und läßt es kochen. Nun thut man (für circa 5 — 6 Personen) ein gutes Viertel Pfund von den Nudeln hinein, (das Wasser muß darüber gehen) und läßt sie eine kleine Stunde kochen; sind sie früher eingekocht, so gießt man etwas Wasser nach. Wenn man sie nun anrichtet, bestreuet man die Schüssel mit etwas geriebenem Par=

mesan-Käse, dann werden die Nudeln hinein geschüttet und man bestreuet sie oben wieder mit Käse.

297. Schinken-Nudeln.

Für ohngefähr 8 Personen wird von 3 Eiern ein Nudelteig gemacht, dünn ausgewalkt und etwas breite Nudeln davon geschnitten, in Salzwasser abgekocht und in einen Durchschlag geschüttet, damit das Wasser abläuft. Indessen röstet man in einem Stück Butter eine fein gehackte Zwiebel und Petersilie, schneidet ein Pfund gekochten magern Schinken fein, zerrührt in einer Schüssel 6 ganze Eier und 4 Dotter, thut ein und einen halben Schoppen sauern Rahm, das Geröstete nebst dem Schinken und die gekochten Nudeln dazu, rührt alles recht gut untereinander, bestreicht eine Form stark mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Milchbrod, läßt sie eine halbe Stunde langsam im Ofen backen und trägt sie dann auf.

298. Dampfnudeln.

Man thut in eine Schüssel 1 Pfund feines Mehl, 2 Eßlöffel voll gute Hefe, einen

halben Schoppen laue Milch und rührt in der Mitte des Mehls einen Teig an, stellt ihn an einen warmen Ort damit er geht, giebt dann ein wenig Salz, 2 Eier, 4 Loth Zucker, ein Viertelpfund zerlassene Butter, noch ein wenig Milch hinzu und rührt es nun gut untereinander, schlägt den Teig so lange bis er sich vom Löffel löst, (der Teig darf aber nicht zu weich sein) läßt ihn wieder gehen, bestreuet eine Serviette mit Mehl, macht aus dem Teige Dampfnudeln, von der Größe eines Hühnereies, setzt sie auf die Serviette, deckt sie zu und läßt sie noch etwas gehen; dann thut man in eine Kasserolle einen halben Schoppen Milch, 4 Loth Butter und eine Hand voll Zucker. Wenn man die Suppe anrichten will, setzt man die Milch auf's Feuer und läßt sie kochen, nimmt sie dann vom Feuer herab, setzt die Nudeln (nicht zu dicht aneinander, weil sie während dem Kochen noch aufgehen) hinein, deckt sie, mit einem gut passenden Deckel zu, legt Kohlen darauf und läßt sie langsam kochen bis sie unten ein wenig gelb werden. Nun setzt man sie ab, sticht sie mit einem kleinen Schippchen heraus und giebt sie mit einer Rahm-Sauce auf den Tisch.

299. Gewöhnliche Nudeln.

Man nimmt für ohngefähr 6 Personen 2 Pfund feines Mehl und 6 Eier, macht einen zarten Teig, walkt ihn aus und läßt ihn eine Weile liegen, dann rollt man ihn zusammen, schneidet Nudeln daraus und kochet sie in Salzwasser ab, schüttet sie in einen Durchschlag und läßt sie ablaufen. Indessen röstet man geriebenes Milchbrod in Butter gelb und schüttet es, wenn die Nudeln auf eine Schüssel angerichtet sind, darüber.

300. Reiß-Pudding.

Ein Viertelpfund gut gelesenen und rein gewaschenen Reiß brühet man mit kochendem Wasser ab und läßt ihn ein wenig stehen. Indessen wird eine halbe Maas Milch kochend gemacht, das Wasser vom Reiß abgeschüttet und die kochende Milch daran gegossen. Nun läßt man den Reiß, ohne zu rühren, auf Kohlen dick einkochen, schüttet ihn dann in einen Durchschlag und läßt ihn abkühlen. Hierauf nimmt man von 2 Milchbrödchen die Brosamen, feuchtet sie mit kochender Milch ein wenig an, rührt ein Viertel Pfund Butter zu Schaum, thut die Brosamen wenn sie abgekühlt sind, und 6 ganze Eier dazu, giebt eine

Hand voll gestoßene Mandeln, ein wenig abgeriebene Zitronen-Schale, Zucker und Zimmet nebst dem abgelaufenen Reiß zur Masse. Nun bestreicht man eine Serviette mit Butter, bestreuet sie stark mit geschnittenen Mandeln, thut die Masse hinein, bindet sie nicht zu fest zu und hängt sie in kochendes Wasser, worin sie ein und eine halbe Stunde kochen muß.

Alle Puddings können auch ohne Serviette, in einer Form, die in einen Topf mit Wasser gesetzt wird, gekocht werden. Das Wasser darf aber nur halb über die Form gehen.

Man giebt den Reiß-Pudding mit einer von den Nro. 164, 165 und 167 beschriebenen Saucen auf den Tisch.

301. Pudding von Nudeln.

Man macht von 3 Eiern einen Nudelteig, walkt ihn aus, schneidet die Nudeln nicht zu fein, kocht sie in einer halben Maas Milch gar, schüttet sie in einen Durchschlag und läßt sie ablaufen. Hierauf nimmt man eine Hand voll geschälte und fein geschnittene Mandeln, eine abgeriebene Zitronenschale, Zucker und Zimmet nebst 8 Loth zerlassener Butter und die Nudeln dazu, rührt alles mit 6 Eiern an, bestreicht eine Serviette stark mit Butter, be-

streuet sie mit geschnittenen Mandeln, Zitronat und geriebenem Milchbrode, thut die Masse hinein und verfährt dann wie oben beschrieben wurde.

Man kann die Nro. 167 und 177 beschriebenen Saucen dazu geben.

302. Pudding auf eine andere Art.

Man nimmt 10 Stücke doppelten gestoßenen Zwieback, oder von 5 Milchbrödchen die abgeriebene Kruste, rührt es mit einem Schoppen Milch und etwas Rahm recht zart ab, läßt ein halb Pfund Ochsenmark zergehen und thut es dazu, giebt 10 Loth Zucker, ein halb Pfund kleine Rosinen, in frischer Butter geröstet, 7 ganze Eier und die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu, rührt alles gut untereinander und verfährt dann auf oben vorgeschriebene Weise. Man kann die Nro. 165 oder 167 beschriebene Sauce dazu geben.

303. Ein Pudding von Fischen für circa 7 bis 8 Personen.

Man reibt 3 Milchbrode ab, macht ein Viertelpfund Butter warm nebst einem viertel Schoppen süßer Milch, gießt solches über das

geriebene Milchbrod, deckt es zu, und läßt es stehen. Es mögen nun Forellen, Hechte, Karpfen oder Fische geringerer Art sein, die gebraten, gebacken, gesotten, und übrig geblieben sind, so können solche dazu genommen werden. Man liest die Gräten rein davon, thut zu den verlesenen Fischen 4 Loth geputzte Sardellen, eine Zwiebel, ein wenig Petersilie, etwas Basilikum, Zitronenschalen, 4 Loth Mark oder 4 Loth geschnittenen und in der Milch gesottenen grünen Speck, und etwas Kapern, hackt dieß alles zusammen, aber nicht zu fein. Hierauf wird das eingeweichte Milchbrod mit 6 Eiergelb angerührt, das Weiße von 4 Eiern zu einem Schaum geschlagen, das Gelbe nebst Salz und Muskatenblüthe zu dem Milchbrod genommen, leicht untereinander gerührt, der Schnee schnell darein gethan, eine Servierte mit Butter bestrichen, geriebenes Milchbrod darauf gestreut, das angerührte darein gefüllt, und in Salzwasser wie der Reiß-Pudding gekocht. Man kann eine Sardellen- oder Zitronen-Sauce dazu machen wie solche bei den Saucen zu finden sind. Hat man keine übrig gebliebene Fische so wird ein pfündiger Hecht oder Forelle dazu gebraten.

304. Englischer Pudding.

Man nimmt 4 trockene Milchbrödchen, schält die Kruste ganz ab, schneidet sie in vier Theile und weicht sie in Milch ein, drückt selbige aus, und nimmt von 5 Eier das Gelbe, ein wenig Butter, Zucker, Zimmet, Zitronat, 4 Loth grob gestoßene Mandeln, 4 Loth kleine Rosinen, ein Stückchen Zitronenschale klein gehackt, und 2 Messerspitzen voll Salz. Dieses alles zusammen wohl verrührt, alsdann schlage man von den 5 Eiern das Weiße zu Schaum, dann thut man es zu der Masse, und schlägt es so lange bis man es auf das Feuer setzen will, dann schmiert man die Form, oder eine Serviette mit Butter und läßt es zwei Stunden kochen. Man ziert es mit Zuckerstengel, Zitronat und Mandeln.

Mann kann darüber die Saucen Nro. 167 und 169 machen.

305. Englischer gebackener Pudding.

Stoße 1 Pfund Mandeln mit ein wenig Rosenwasser klein, alsdann nimm die Schale von einer Zitrone nebst etwas Zitronat und schneide denselben klein würflich, schlage 6

Eier zu Schaum, schütte dieselben mit etwas Zucker und Zimmet über die Mandeln, schlage alsdann dieselben mit einem Kochlöffel bis es Blasen giebt, alsdann macht man einen spanischen Teig und schmiert die Form aus, thut den Teig zur Hälfte hinein, alsdann das obige darauf und mit dem andern Teig zugedeckt, mit das Gelbe von einem Ei aufgefrischt, mit klein geschnittenem Zitronat und gestoßenem Kandelzucker bestrichen und gebacken.

306. Gebackener Pudding.

Man nimmt 4 Milchbrödchen, schält sie ganz dünn ab und schneidet sie grob würflich, thut sie in eine Schüssel, giebt 4 Loth große und 4 Loth kleine Rosinen, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 4 Loth fein geschnittenen Zitronat hinzu und mengt es untereinander, macht ein Viertel Pfund Butter mit einem Schoppen Milch kochend und gießt dieses über das Milchbrod, doch so, daß das Milchbrod durchaus angefeuchtet wird, schlägt 8 Eier recht gut und rührt die Masse damit an, es darf aber nur so lange gerührt werden bis die Eier darunter sind, denn die Milchbrodschnittchen müssen ganz bleiben; dann bestreicht

man eine Form mit Butter, bestreuet sie mit geriebenem Milchbrod, thut die Masse hinein und läßt sie im Ofen schön gelb backen. Man giebt nach Belieben eine Sauce dazu.

307. Pudding von schwarzem Brode.

Man nimmt 8 Loth gebranntes Brod, stößt und siebt es durch, schüttet einen halben Schoppen rothen Wein kochend darüber, giebt ein Viertel Pfund fein gestoßene Mandeln, ein Viertel Pfund große und ein Viertel Pfund kleine Rosinen, ein Viertel Pfund Zucker, ein Viertel Pfund frische Butter, ein halbes Loth Zimmet, etwas Nelken und Muskatnuß, 8 Eier, eines nach dem andern hinein geschlagen, hinzu und schlägt die Masse gut ab. Nun bestreicht man eine Pfanne mit Butter, thut die Masse hinein und läßt sie eine Stunde langsam backen. Man giebt die Sauce Nro. 164 dazu.

308. Aepfel-Pudding.

Man rührt ein Viertel Pfund Butter mit 6 ganzen Eiern zu Schaum und vermischt damit ein dickes Muß von guten Aepfeln, in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte

Milchbrödchen, Zucker, Zimmet und fein gewiegte Zitronenschale. Nachdem dieser Pudding 2 Stunden gekocht hat, wird er mit einer Weinsauce Nro. 167 servirt.

309. Mandel-Pudding.

Man stößt ein Viertel Pfund abgeschälte Mandeln, und wenn sie beinahe ganz fein sind, thut man die, ein halbes Pfund Milchbrod klein geschnittene, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Krume dazu und fährt noch einige Zeit mit dem Stoßen fort. Dann vermischt man damit 8 Eierdotter, 6 Loth mit etwas Vanille gestoßenen Zucker, 1 Tasse Rahm und zuletzt den Schnee von 3 Eiweißen. Hierauf schmiert man eine Form, z. B. die einer Melone, mit Butter aus, streut geriebenes Milchbrod darin herum und thut die Masse hinein. Nun stellt man diese Form in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, und läßt den Pudding eine Stunde auf die in Nro. 300 beschriebene Weise kochen. Nachher stürzt man ihn auf eine Schüssel und giebt die Sauce Nro. 167 dazu.

310. Reiß-Auflauf.

Man nimmt ein Viertel Pfund gelesenen, gewaschenen und gebrühten Reiß, thut ihn in eine Kasserolle, gießt eine halbe Maas kochende Milch darüber, giebt ein Viertel Pfund Butter dazu und läßt ihn langsam gar und dick kochen, stellt ihn dann vom Feuer weg und läßt ihn kalt werden; dann thut man ihn in eine Schüssel, rührt ihn recht stark, thut eine Hand voll geriebenes Milchbrod, 2 Hände voll Zucker, etwas Zimmet, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 ganze und von 5 Eiern das Gelbe dazu, rührt alles gut untereinander, schlägt das Weiße von den 5 Eiern zu Schnee und rührt es darunter, bestreicht eine Form stark mit Butter und bestreuet sie mit geriebenem Milchbrode, thut die Masse hinein und thut sie, eine Stunde vor dem Anrichten in einen Ofen oder in eine Tortenpfanne und läßt sie langsam backen. Hierauf wird es umgestürzt, mit Zucker und Zimmet bestreuet und mit einer Milch- oder Mandelsauce gegeben.

Man kann auch in den Reißauflauf etwas gestoßene Mandeln, auch fein geschnittenen Zitronat oder Pomeranzenschale thun.

311. Auflauf von Milchbrod.

Man nimmt 2 abgeschälte Milchbrödchen, schneidet sie in Stückchen, thut sie in eine Kasserolle und schüttet eine halbe Maas Milch darüber, läßt es weich werden, thut 4 Loth Butter dazu, setzt es auf gelindes Feuer und läßt es ein wenig kochen; dann wird es abgesetzt und läßt es kalt werden. Indessen rührt man ein Viertel Pfund Butter zu Schaum, thut von 8 Eiern das Gelbe, dann das gekochte Milchbrod nebst abgeriebener Zitronen-Schale, Zucker, Zimmet, etwas gelesene und gewaschene kleine Rosinen, schlägt das Weiße von den 8 Eiern zu Schnee und rührt es langsam darunter, bestreicht eine Form mit Butter, thut die Masse hinein und läßt es drei Viertelstunden langsam backen, dann wird es umgestürzt, mit Zucker bestreuet und aufgetragen.

312. Auflauf von Krebsen.

Man nimmt 30 Krebse, kocht sie in Wasser ohne Salz, bricht die Schwänze nebst dem Inwendigen heraus, stößt die Schalen und dämpft sie in 12 Loth Butter, wenn es steigt

so gießt man eine halbe Maas Milch daran und wenn es etwas gekocht hat gießt man es durch einen Durchschlag und läßt es kalt werden, nimmt dann die Krebsbutter in eine Schüssel und rührt sie leicht, schlägt 2 ganze und von 6 Eiern das Gelbe nach und nach hinein, nimmt dann 2 abgeschälte Milchbrödchen, schneidet sie entzwei und legt sie in die Krebsmilch damit sie weich werden, thut es zu der gerührten Butter, nebst etwas geschälten und gestoßenen Mandeln, ein Viertel Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, rührt es eine Weile, thut dann die Krebs-Schwänze würflich geschnitten dazu, schlägt das Eierweiß zu Schnee und mengt es langsam darunter, bestreicht dann eine Form mit Butter, thut die Masse hinein, zieht es langsam auf, streuet Zucker darüber und trägt es auf.

313. Auflauf von Kartoffeln.

Man kocht 7 — 8 Kartoffeln nicht zu weich, schält sie und läßt sie kalt werden, dann werden sie gerieben damit keine Stücke darunter sind, rührt dann 12 Loth Butter leicht, schlägt 2 ganze und von 6 Eiern das Gelbe

nach und nach hinein, thut ein halb Pfund geriebene Kartoffeln, 8 Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu und rührt es recht glatt, nimmt dann ein halbes geriebenes Milchbrod und einen Viertel Schoppen süßen Rahm dazu, rührt es noch etwas, schlägt dann das Weiße von den 6 Eiern zu Schnee und rührt es langsam darunter. Nun wird eine Form mit Butter bestrichen, die Masse hinein gethan und läßt es eine Stunde backen; streuet Zucker darüber und trägt es auf.

314. Auflauf von Gries-Mehl.

Man macht in einer Kasserolle 1 Schoppen Milch mit einem Viertel Pfund Butter kochend, thut ein Viertel Pfund Griesmehl hinein und macht einen Teig davon, thut ihn in eine Schüssel und läßt ihn abkühlen. Hierauf rührt man ihn erstlich, schlägt dann nach und nach 5 Eierdotter und 3 ganze Eier hinein, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Zucker, schlägt von 5 Eiern das Weiße zu Schnee und rührt es langsam darunter; bäckt dann 4 kleine dünne Pfannenkuchen, bestreicht eine Form mit Butter, thut einige Löffel voll von der Masse hinein, etwas Ein-

gemachtes darauf, dann einen Pfannenkuchen, so groß die Form ist darauf, dann wieder einige Löffel voll Masse und Eingemachtes darauf und wieder einen Pfannenkuchen, wie man auch mit dem Uebrigen so fort fährt bis die Form voll ist. Hierauf wird es in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne gebacken. Man kann ihn umstürzen oder auch mit der Form auf den Tisch geben, wo man ihn mit Zucker und Zimmet bestreuet.

315. Auflauf mit Mandeln.

Für circa 6 Personen nimmt man zwei Milchbrödchen, schält sie dünn ab, weicht sie in Milch eiu und drückt sie wieder, nicht zu fest, aus, rührt dann ein Viertel Pfund Butter zu Schaum, thut das Milchbrod, 8 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln, nebst Zucker, Zimmet und abgeriebener Zitronenschale hinzu, rührt alles mit 5 gelben und 3 ganzen Eiern eine gute Viertelstunde (das Weiße zu Schnee geschlagen) darunter, thut es in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt es langsam.

Man giebt eine Kirsch-, Wein- oder Rahm-Sauce dazu.

316. Auflauf mit Aepfel.

Man nimmt 5 — 6 geschälte Aepfel, macht den Krips heraus und schneidet sie in kleine Stückchen, thut sie in eine Kasserolle, etwas Wein und Zucker dazu und läßt sie gar kochen, schüttet sie in eine Schüssel und läßt sie kalt werden. Indessen rührt man ein Viertel Pfund Butter leicht ab, schlägt 4 ganze und von 4 Eiern das Gelbe hinein, giebt noch ein geriebenes Milchbrod und einen Eßlöffel voll Mehl hinzu und rührt es gut durcheinander, thut dann ein Viertel Pfund Zucker, etwas Zimmet, die abgeriebene Schale einer Zitrone und von 4 Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen dazu und rührt es gut untereinander, nun werden die Aepfel darunter gemengt aber nicht mehr gerührt; bestreicht eine Form mit Butter und thut die Masse hinein, stößt eine Hand voll geschälte Mandeln, mengt etwas Zucker und Zimmet darunter und bestreuet den Auflauf dick damit, thut etwas Butter darauf und läßt ihn langsam backen. Diesen Auflauf giebt man sammt der Form auf den Tisch.

317. Reiß-Muß.

Für 5 — 6 Personen brüht man ein halbes Pfund gelesenen und rein gewaschenen Reiß mit kochendem Wasser ab, läßt ihn in einer Maas Milch ganz dick einkochen, rührt ein Viertel Pfund Butter leicht, schlägt 2 Eier dazu, nimmt den abgekochten Reiß dazu, Muskatblüthe und Salz daran, legt von dem Reiß auf dem Rande einer Porzellan- oder Zinn-Schüssel einen Kranz herum und in die Mitte der Schüssel einen von Kalb- oder Lammfleisch oder Bruststück verfertigten Ragout ein. Jede Art dieses Ragouts wird als ein Fricassee verfertigt. Sobald es kalt ist legt man in den zurückgelassenen Reiß noch 3 Eier, gießt es über den Ragout, und backt es im Ofen oder in einer Tortenpfanne gelb.

318. Muß von schwarzem Brode.

Man nimmt 2 — 3 Hände voll geriebenes schwarzes Brod, in einem irdenen Geschirr gelb in Butter geröstet, einen Schoppen Wein und einen halben Schoppen Wasser daran gegossen, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, ein Stückchen Zucker, etwas gestoßenen Zim-

met und 4 gestoßene Nelken dazu gethan. Es muß fleißig gerührt werden, bis es zu kochen anfängt, weil es sich gern anhängt. Wird das Muß zu dick, so wird etwas Wasser und Wein nachgegossen.

319. Gebackenes Eierbrod.

Für ohngefähr 4 — 5 Personen reibt man von 2 Milchbroden das Aeußere ab, schneidet das Innere zu ganz dünnen runden Scheiben, schüttet einen starken halben Schoppen siedenden süßen Rahm darüber, und läßt es weich werden, gießt hierauf, wenn das Milchbrod nicht allen Rahm eingesogen hat, den übrigen davon ab, rührt ein Viertel Pfund Butter leicht, und thut das eingeweichte Milchbrod, und dann das Gelbe von 8 Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale, Zimmet und Zucker auch dazu, rührt es recht durch, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, rührt denselben auch darunter, nnd bestreicht alsdann eine Kasserolle mit Butter, legt ein weißes Blatt Papier darein, füllt die Masse darauf, backt das Brod im Ofen gelb, stürzt es langsam auf eine Schüssel, hackt 2 Loth Zitronat klein, mengt etwas Zucker und Zimmet dar-

unter, bestreut das Eierbrod damit so lang es noch warm ist. Es kann als Zwischenschüssel gegeben werden.

320. Mandel-Speise wie Speck mit Erbsen als Fastenspeise.

Ein halbes Pfund Mandeln schält un röstet man gröblich, thut sie nebst 6 Loth ge stoßenem Zucker in eine Schüssel und rührt e mit dem Gelben von 4 — 5 Eiern an, nimm die Masse auf ein Brett, welches mit hal Mehl und mit halb Zucker bestreut sein muß schneidet kleine Stückchen davon, drückt sie mi einem Messer breit und eckig, und backt sie i heißer Butter oder Schmalz gelb, legt sie nac dem Backen auf Brodschnitten, damit das Fe herauszieht, und dann auf die bestimmt Schüssel. Anstatt der Erbsen reibt man ein Zitrone am Zucker ab, thut das Abgerieben nebst dem Saft, einem Stück Zucke und einer Bouteille Wein in eine Kasserolle und läßt es zusammen kochen, verrührt hierau das Gelbe von 8 Eiern mit ein wenig Wasser gießt den kochenden Wein langsam daran, läß es über dem Feuer noch ein wenig anziehen richtet es über die gebackenen Speckschwarte

an, und bestreut es mit klein geschnittener Zitronenschale.

321. Mehlspeise mit Mandeln.

Man rührt ein Viertel Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 5 Eiern darein, nimmt ein in Milch eingeweichtes Milchbrod, 8 Loth süße und 1 Loth bittere, geschälte und fein gestoßene Mandeln, ein Viertel Pfund gestoßenen Zucker, ein wenig gestoßenen Zimmet, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, und 3 Eßlöffel voll süßen Rahm dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt ihn auch darunter, bestreicht eine Porzellan=Schüssel mit Butter, füllt die Masse darein, und läßt sie in der Tortenpfanne oder im Ofen aufziehen.

322. Gefüllter Scheiterhaufen.

Man reibt 2 Milchbrode an einem Reibeisen ein wenig ab, schneidet sie zu runden eines kleinen Fingersdicken Schnitten, und diese wieder quer von einander, verrührt hierauf 6 Eier mit 6 Eßlöffel voll süßem Rahm, einer Hand voll Zucker, und 4 Eßlöffel voll Rosen= oder Pomeranzenwasser recht stark, legt das zer=

schnittene Milchbrod darein, läßt es auf beiden Seiten weich werden, stößt 6 Loth Mandeln nicht ganz fein, und vermengt sie mit einer Hand voll ebenfalls gestoßenem Zucker, und 4 Loth gewaschenen kleinen Rosinen. Nun wird ein rundes Geschirr, welches auf den Tisch gegeben werden kann stark mit Butter bestrichen, ein Geleg von dem eingeweichten Milchbrod darein gethan, von dem Vermengten darüber gestreut, und so fort gemacht, bis beides zu Ende ist; es muß aber immer in die Höhe gelegt werden, daß es einem Scheiterhaufen ähnlich sieht. Alsdann gießt man die übrigen Eier darüber, schneidet ein wenig Butter daran, backt es im Ofen gelb, und giebt eine süße Milch- oder Mandel-Sauce besonders dazu.

323. Gebrannter Brei.

Zu einer halben Maas Milch nimmt man 5 — 6 Eiergelb, 3 Eßlöffel voll feines Mehl, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, rührt das Mehl und die Zitrone zuerst mit ein wenig Milch glatt, dann die Eiergelb, die übrige Milch und ein kleines Stück Zucker dazu, kocht es unter beständigem Rühren, wie

einen andern Brei, richtet ihn auf die Schüssel an, worauf er zu Tische kommt, und stellt solche auf eine Kasserolle mit siedendem Wasser, daß der Brei heiß bleibt und oben eine Haut zieht, alsdann wird eine zuvor gereinigte eiserne Heerd-Schaufel glühend gemacht, Zucker auf den Brei gestreut, und der Zucker mit der heißen Schaufel gebrannt.

324. Zitronen-Brei.

Man kocht die Brosamen von einem Milchbrod in Wasser, nimmt ein wenig Zitronen-Schale, weißen Zucker und kocht es klein zu Brei, schlägt es mit Wein durch und thut ein Eiergelb nebst Zucker und Zimmet daran.

325. Mandelbrei.

Man stößt die Mandeln klein, thut ein wenig Mehl daran, rührt es mit Milch an, kocht es zu einem Brei und streuet dann Zukker und Zimmet darüber.

326. Spanischer Brei.

Man nimmt ein und ein halbes Maas Milch, ein Viertel Pfund Reißmehl, nebst dem Gelben von 8 Eiern, ein Viertel Pfund

Zucker und etwas Rosenwasser, schlägt die Eier mit ein wenig Milch, rührt das Reißmehl und Zucker daran, und läßt es, unter beständigem Rühren, so lange kochen bis es dick genug ist.

327. Gefülltes Milchbrödchen.

Man nimmt ein Milchbrödchen, reibt die Kruste davon ab, höhlt es bis auf den Boden ganz aus, nimmt die Hälfte Brosamen, weicht sie in Milch und drückt sie wieder aus, röstet in gesalzener Butter ein wenig kleine und große Rosinen, (erst müssen sie aber in Wein eingeweicht werden) gestoßene Mandeln, Zucker und Zimmet, die abgeriebene Schale einer Zitrone, rührt alles gut untereinander, füllt es hinein und bäckt es in Butter. Will man eine Sauce darüber machen, so nimmt man ein wenig Milch, von 2 Eiern das Gelbe, etwas Wein, kleine Rosinen, Zucker und Zimmet, läßt es kochen und gießt es über die Brödchen.

328. Bettel-Kuchen.

Drei Milchbrödchen werden in Schnitten zerschnitten, dann legt man sie in eine Bratpfanne, schlägt ein und einen halben Schop-

zen Milch mit 2 Eiern ab, giebt ein Viertel Pfund kleine Rosinen hinzu, gießt solches über die Schnitten und läßt sie im Ofen backen.

329. Pfannen=Kuchen.

Man rechnet zu einem Ei einen Kochlöffel voll Mehl, macht dieses mit Milch und den Eiern an, thut, wenn es von 4 Eiern angemacht wird, ein Stückchen zergangene Butter, von der Größe eines halben Hühnereies, auch wenn es beliebt Schnittlauch dazu, (der Teig muß aber etwas dick sein) dann macht man in einer Backpfanne Schmalz heiß, gießt so viel von dem Teig darinnen herum, daß der Kuchen eines kleinen halben Fingers dick wird und läßt ihn schön gelb backen; dann wendet man ihn um, damit der Kuchen auf der andern Seite auch gelb wird und so wird fortgefahren bis der Teig alle ist.

Will man die Kuchen mit Aepfeln füllen, so schält man solche, schneidet sie in recht dünne Stückchen, rührt sie unter den Teig und verfährt dann auf oben beschriebene Weise.

330. Fleisch=Pfannen=Kuchen.

Dieser wird von übrig gebliebenem Kalbs=

Rind- oder Hammel-Fleisch gemacht. Man hackt das Fleisch klein, giebt etwas Meieran, Thymian, Zwiebeln, Salz und Pfeffer, nebst 4 Eier und etwas Mehl dazu, rührt es gut untereinander und bäckt dann die Kuchen in Butter oder Schmalz.

331. Süßer Nudel-Kuchen.

Für circa 6 Personen wird von 3 Eiern, ein wenig Salz und feinem Mehl ein fester Teig gemacht, und dünn wie ein Kartenblatt ausgewellt. Sobald die Kuchen trocken sind, werden sie zusammen gerollt und fein geschnitten, in kochendes Wasser eingelegt, und wenn sie ein wenig gekocht haben, in einen Seiher gegossen, und gleich darauf in's kalte Wasser gehalten, weil sich die Nudeln sonst zusammenklumpen, dann läßt man sie erst aus dem kalten Wasser ablaufen. Hierauf rührt man ein halbes Pfund Butter leicht in einer Schüssel, 8 Eiergelb daran, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, nimmt 4 Loth gestoßenen Zucker, ein Kaffelöffelchen voll Zimmet, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, eine Messerspitze voll Salz dazu und rührt dieß alles zusammen an die Butter, thut hierauf die

abgelaufenen Nudeln dazu, bestreicht ein rundes Blech oder eine Kasserolle mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Milchbrod, gießt das angerührte darein, und backt sie im Ofen gelb.

332. Schnitten von einem Hecht.

Ein Pfündiger Hecht wird geputzt, ausgenommen, mit Salz eingerieben, ein wenig gebraten, rein von den Gräten gelesen, das Fleisch mit etwas Petersilie, ein wenig Zitronenschalen und einem Stückchen Rindsmark gröblich gehackt oder klein geschnitten. Hierauf schneidet man 2 Milchbrode zart ein, macht ein Trinkglas süße Milch mit 4 Loth frischer Butter warm, und gießt es über das Milchbrod. Wenn es ein wenig erkaltet ist, rührt man es mit 6 Eiergelb an, Salz und Muskaten dazu, schlägt das Weiße der 6 Eier zu Schaum, rührt das Fleisch zuerst, nach diesem den Schaum darein, bestreicht eine Serviette so groß als ein Teller mit Butter, streut sie mit gehackten Mandeln, füllt die Masse darein, bindet sie wie einen Pudding zu, oder macht sie in eine Form, siedet sie eine Stunde in Salzwasser, schneidet sie hierauf zu Schnitten, macht eine Morchel- oder Zitronen-Sauce

darüber, und läßt sie auf der Kohlenpfanne noch ein wenig aufkochen. Ehe sie zu Tische kommen, wird die Sauce mit 2 Eiergelb abgezogen. Diese Speise kann als ein Abend-Gemüß, oder Mittags als eine Zwischenschüssel aufgestellt werden.

Statt des Hechts kann man auch Bruststück oder Kalbsmilz verwellen, solche klein schneiden, fein geschnittene Petersilie zu dem Milchbrod nehmen, die Masse, wie bei dem Hecht, in eine Serviette binden, sie zu Schnitten schneiden, eine Morchel- oder Petersilien-Sauce darüber machen, und auch als eine Zwischenschüssel einsetzen.

333. Eier weich zu kochen.

Dazu gehören frische Eier, die nicht länger als höchstens 8 Tage alt sind. Diese werden mit Salzwasser abgewaschen und dann mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt. Wenn das Wasser anfängt zu kochen nimmt man sie heraus und giebt sie gleich auf den Tisch. Man kann sie auch in schon kochendes Wasser legen und läßt sie so lange bis man 100, aber nicht zu langsam zählt, kochen und sie sind fertig.

334. Gerührte Eier mit einer Kruste.

Man verrührt 4 Eier mit einem halben Schoppen süßen Rahm, thut Salz und ein wenig fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch dazu, gießt es in eine Pfanne, giebt, so groß als ein halbes Hühnerei, Butter dazu, rührt es auf dem Feuer ganz langsam bis es gerinnen will und richtet es gleich auf eine Schüssel an, weil die Eier sonst zu hart werden.

335. Gerührte Eier mit Sardellen.

Zu 8 Eiern nimmt man 4 Loth Sardellen, läßt sie eine Stunde im Wasser liegen, wäscht sie, macht sie von den Gräten rein und schneidet sie ganz klein. Hierauf läßt man in einer Pfanne ein Stück Butter zergehen, thut zuerst die Sardellen hinein, rührt sie untereinander, schlägt die Eier mit ein wenig Muskatnuß und Salz recht stark, thut sie zu den Sardellen und rührt beides so lange auf Kohlen, bis die Eier gerinnen und richtet sie dann an. Man kann auch Häringe oder Bücklinge auf dieselbe Art zubereiten.

336. Gebackene Eier.

Man macht in einer Pfanne Schmalz

heiß. Indessen schlägt man ein Ei in einen Schöpflöffel, doch so, daß der Dotter ganz bleibt, salzt es ein wenig, streuet nur soviel Mehl, als man mit 2 Fingern fassen kann, darauf, gießt es in das heiße Schmalz und läßt es schnell backen; dann legt man es mit einem Löffel entweder auf gekochten Spinat, oder auf einen Teller und verfährt mit den übrigen Eiern, so viel man braucht, eben so; nur muß man recht geschwind sein, damit der Dotter weich bleibt.

337. Eingeschlagene Eier.

Man bestreicht eine Torten- oder Pasteten-Schüssel dick mit Butter, schlägt die Eier hinein, aber man muß recht acht geben daß der Dotter ganz bleibt. Dann salzt man sie, streuet ein wenig Muskatenblüthe darauf und stellt sie auf Kohlen; oben hält man eine glühende Schaufel darüber, damit sie geschwind anlaufen; so sind sie fertig.

338. Ragout von Eiern.

Für circa 4 Personen kocht man 8 Eier hart, schält sie ab, schneidet sie von einander und thut das Gelbe davon heraus. Schneidet

etliche Zwiebeln zu zarten Scheiben, dämpft sie in Butter bis sie weich sind, sie dürfen aber nicht gelb werden; zerdrückt das Gelbe von den Eiern, thut es mit etlichen Löffeln voll süßem Rahm, Pfeffer und Salz, ein wenig Ingwer und Muskatenblüthe zu den gedämpften Zwiebeln und läßt es einmal aufkochen, dann schneidet man das Weiße von jedem Ei in Viertel, füllt das Gekochte anstatt des Gelben hinein und trägt sie entweder so auf, oder macht eine Rahm- oder Butter-Sauce darüber.

339. Eierwürste in einer Sauce.

Man verrührt 5 — 6 Eier mit ein wenig Zucker, wie sonst die gerührten Eier, in einem Stückchen zerlassener Butter auf Kohlen, thut solche in eine Schüssel, ein Viertel Pfund abgezogene und grob gestoßene Mandeln, 2 Loth gewaschene und wohl getrocknete kleine Rosinen, ein wenig geschnittene Zitronenschale und Zitronat, 2 Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod, dieß alles dazu, rührt die Masse mit einem ganzen und einem gelben Ei an, nimmt Weißmehl auf ein Brett, würgt die Masse leicht darauf, macht Finger lange, und Finger dicke

Würstchen daraus, backt solche, wenn sie alle beisammen sind, gelb in Schmalz, verfertigt eine Wein- oder Kirschen-Sauce daran, und läßt die Würstchen noch ein wenig darin aufkochen.

Fische verschiedener Art.

---

340. Ragout von Hecht.

Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen, nach Gutdünken in Stückchen geschnitten und ausgewaschen, dann eine halbe Stunde eingesalzen und mit einem Tuch wieder abgeputzt. Hierauf thut man in eine Kasserolle ein Stückchen Butter, wäscht 8 Sardellen, macht sie von den Gräten rein und hackt sie fein mit Petersilie und einer Zwiebel, läßt die Butter zergehen, thut die Sardellen, dann den Hecht (die gute Seite oben) hinein, die gehackte Zwiebel, Petersilie, ein wenig gestoßene Nelken, Muskatnuß oder Blüthen darauf gestreut, wie auch einen Kaffeelöffel voll Mehl, einen

halben Schoppen weißen Wein, ein wenig Essig, einige Scheiben Zitrone, ein wenig Wasser, dann setzt man kurz vor dem Anrichten den Fisch auf und läßt ihn langsam gar kochen. Wenn der Hecht angerichtet wird, so werden 2 Eierdotter an die Sauce gethan, umgerüttelt und über den Hecht gegossen.

341. Hecht en Matelot.

Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in Stücke geschnitten, eingesalzen, dann wieder abgetrocknet und in eine Kasserolle rangirt. Hierauf wird ein guter Eßlöffel voll Mehl in Butter braun geröstet, eine fein gehackte Zwiebel, ein halber Schoppen Fleischbrühe, ein halber Schoppen Wein, ein wenig Essig hinzu gethan und läßt die Sauce eine Viertelstunde kochen. Indessen thut man in eine kleine Kasserolle einige geschnittene und gewaschene Morcheln oder Champignons, einige abgeschälte Oliven, einige fein gehackte Charlotten, fein geschnittenes Petersilienkraut und Wurzeln, die fein geschnittene gelbe Schale von einer halben Zitrone und einen halben Schoppen Wein; läßt dieses zusammen gar kochen, schüttet es dann über den Hecht, die

gekochte Sauce, ein wenig Nelken und Muskatnuß dazu, setzt den Fisch kurz vor dem Anrichten auf und läßt ihn gar kochen. Nun versucht man die Sauce ob ihr die gehörige Salz- und Essig-Säure fehlt, in welchem Falle nachgeholfen werden muß, wonach man den Fisch auftragen kann.

342. Gespickter Hecht en Ragout.

Wenn der Hecht geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen ist, so schneidet man mit einem scharfen Messer am Rücken und am Bauch in gerader Linie die Haut durch, am Kopfe und am Schwanz aber wird die Haut quer durchgeschnitten und vom Fische langsam heruntergezogen. Nun spickt man den Fisch mit fein geschnittenem Speck etwas dick, legt den Fisch rund (den Schwanz in's Maul) zusammen, doch so, daß die gespickte Seite außen zu liegen kommt, thut ihn in eine Schüssel worin man ihn auch gar machen kann, thut ein Stückchen Butter, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Salz, ein wenig Wein und Essig daran, stellt ihn in den Backofen und läßt ihn gar braten, er muß gelblich und mehrmals begossen werden; dann macht man eine braune

Sauce mit Champignons oder Trüffeln, Morcheln, Sardellen, Charlotten oder Capern, Zitronensaft, Wein und der Sauce womit der Fisch gebraten wurde. Bei'm Anrichten wird die Sauce über den Fisch gegossen und dann aufgetragen.

343. Hecht blau zu kochen.

Man nimmt zum blau kochen einen lebendigen Hecht ohne zu schuppen, nimmt ihn aus, legt ihn in's Wasser, wäscht ihn rein und schneidet ihn über quer einigemal ein; legt ihn auf eine nicht zu flache Schüssel worin etwas guter Essig ist und gießt noch ein wenig Essig über den Hecht, läßt ihn 5 Minuten darinnen liegen, wo er schön blau werden wird. Nun setzt man eine Kasserolle mit Wasser auf's Feuer, (sie muß aber so groß sein daß der Fisch Platz darinnen hat) legt den Fisch hinein und läßt ihn 5 Minuten kochen; ist der Fisch klein, so braucht er nicht so lange zum kochen. Wenn er nun gar ist nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn kalt werden und somit ist er fertig; doch muß er, wenn man ihn auftragen will, ein wenig warm gemacht werden, weil er sonst, wenn er kalt ist, hart und schwer

zum Essen ist. In die Sauce kann man ein wenig angemachten Senf thun.

344. Karpfen mit brauner Sauce.

Wenn die Karpfen geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, werden sie zu beliebigen Stückchen geschnitten, auf eine breite Schüssel gelegt, mit Salz bestreut, ein halber Schoppen Wein und etwas Essig darüber gegossen, zugedeckt und läßt sie stehen. Indessen röstet man 2 Löffel voll Mehl in Butter schön braun, thut eine fein gehackte Zwiebel hinein, rührt es noch einigemal um und füllt dann das Mehl mit Fleischbrühe auf, es darf aber nicht knollig werden, thut den Wein und Essig, worin der Karpfen gelegen hat, ein Lorbeerblatt, Nelken, Muskatnuß und eine Zitronenscheibe dazu und läßt die Sauce langsam aufkochen damit sie nicht mehr mehlig schmeckt, legt dann den Karpfen in eine breite Kasserolle und gießt die Sauce darüber. Kurz vor dem Anrichten setzt man den Karpfen auf ein schwaches Feuer und läßt ihn langsam gar kochen.

345. Karpfen mit einer Kräuter-Sauce

Derselbe wird, wie oben gesagt wurde,

gereiniget, in Stücken geschnitten (man kann ihn auch ganz lassen) läßt ihn eine Stunde in Salz liegen, putzt ihn dann ab, legt ihn neben einander in eine Kasserolle und macht die Sauce auf folgende Art dazu:

Man thut in eine Kasserolle ein Stück Butter, läßt sie heiß werden, thut 2 Eßlöffel voll Mehl hinein und läßt es ein wenig rösten; dann füllt man es mit Fleischbrühe auf, giebt einen halben Schoppen Wein und ein Lorbeerblatt hinein und läßt es eine Viertelstunde kochen. Indessen thut man an den Karpfen fein gehackte Charlotten, Petersilie, Basilikum, Eßdragon, Muskatnuß, einige Zitronenscheiben und etwas Saft, ein wenig Wein und die Sauce. Kurz vor dem Anrichten wird der Fisch auf ein gelindes Feuer gesetzt, läßt ihn langsam gar kochen und wenn man ihn anrichtet so wird er mit 2 Eierdotter legirt.

346. Gefüllter Karpfen.

Der gereinigte Karpfen wird ein wenig gesalzen. Hierauf macht man die Fülle; dazu nimmt man die Leber (wovon aber die Galle herausgeschnitten wird) und die Milch vom

Fische, nebst einer fein gehackten Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch, dämpft es in ein wenig Butter und setzt es dann ab. Nun nimmt man ein halb eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Milchbrod, etwas Salz, Muskatnuß, Pfeffer, Nelken, 2 ganze Eier und 1 Dotter, rührt es recht gut untereinander, füllt den Fisch damit und näht ihn zu. Dann wird auf eine blecherne Schüssel dünn geschnittener Speck gelegt so groß der Fisch ist, der Karpfen darauf, nebst Butter, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatte, Salz und etwas Wein, Essig nebst einem Löffel voll Fleischbrühe, dann bestreicht man ein Papier mit Butter und legt es darüber. Nun wird er in einem Ofen gar gekocht; er muß aber öfters begossen werden. Hierauf wird eine gute braune Sauce von Trüffeln, Morcheln oder Champignons gemacht, und wenn der Fisch angerichtet wird, gießt man die Sauce darüber. Auch kann man den Karpfen braten; wozu aber der Rost schon vorher heiß gemacht sein muß. Der Fisch wird nun darauf gelegt, mit warmer Butter einigemal bestrichen und einmal umgewendet; man muß aber darauf sehen daß er nicht hängen bleibt und zerreißt.

347. Einen Karpfen auf der Schüssel zu kochen.

Wenn der Karpfen auf vorgesagte Weise gereiniget ist, schneidet man ihn in Stücke und salzt ihn ein wenig; dann wird ein Häring oder Sardellen gewaschen und von den Gräten rein gemacht, fein gehackt, in eine Kasserolle mit 8 Loth Butter gethan und läßt es heiß werden, dann kommt eine fein gehackte Zwiebel und Petersilie dazu und rührt es untereinander, nun wird die Hälfte hiervon auf die Schüssel gethan, welche mit dem Fische auf die Tafel kommt, macht es auseinander, putzt den Karpfen ab und legt ihn nebeneinander darauf, streicht die übrige Butter auf den Fisch nebst etwas Muskatnuß, Nelken, ein wenig geriebenes Milchbrod und Mehl darüber gestreut, gießt noch ein Glas Wein, etwas Essig und Fleischbrühe hinzu, belegt den Fisch mit einigen Zitronenscheiben und deckt ihn dann zu. Kurz vor dem Anrichten setzt man ihn auf's Feuer, läßt ihn langsam gar kochen und rüttelt ihn einigemal während dem Kochen, dann ist er fertig.

348. Karpfen blau zu kochen.

Die Karpfen werden auf dieselbe Art be-

handelt wie die Hechte und auch mit Essig blau gemacht. Dann setzt man eine Kasserolle mit Wasser auf's Feuer, der Fisch muß aber in der Kasserolle Platz haben, giebt eine Hand voll Salz, eine Zwiebel, etliche Lorbeerblätter hinzu und legt den Fisch langsam hinein, schüttet den Essig dazu, und läßt ihn auf dem Feuer stehen. Wenn er kocht, so setzt man ihn gleich vom Feuer und läßt ihn kalt werden; vor dem Anrichten legt man ihn auf eine Schüssel und etwas Grünes darum. Man giebt eine kalte Sauce oder Essig und Baumöl dazu.

349. Forellen blau zu kochen.

Die Forellen werden auch auf vorbeschriebene Weise behandelt, sie werden mit Essig blau gemacht und wie die Karpfen gekocht. Wenn sie anfangen zu kochen setzt man sie vom Feuer, sonst werden sie zu weich, sind die Forellen aber groß, so läßt man sie eine Minute länger kochen, setzt sie dann ab und läßt sie kalt werden. Nun legt man sie in eine Schüssel, garnirt sie mit etwas Grünem und giebt sie auf den Tisch. Man giebt auch Essig und Baumöl dazu.

350. Forellen mit Butter und Petersilie.

Die Forellen werden blau gekocht und recht heiß, nebst einer Sauce von gelber Butter mit gehackter Petersilie und Muskatnuß, auf den Tisch gegeben.

351. Forellen mit Sauce.

Die Forellen werden blau gekocht und heiß auf die Tafel gegeben, die Sauce dazu wird auf folgende Art gemacht:

Man thut in eine Kasserolle ein wenig Mehl, ein wenig Essig dazu und rührt das Mehl glatt: dann werden 6 Loth Butter, ein wenig Muskatnuß, ein halber Schoppen Wein ein Löffel voll Fischbrühe, vor dem Anrichten, auf dem Feuer damit abgerührt; wenn man den Fisch anrichtet, so wird die Sauce mit 3—4 Eierdottern abgerührt und besonders mit zur Tafel gegeben.

352. Karpfen mit Burgunderwein.

Wenn der Karpfen geschuppt, und das Eingeweide herausgenommen ist, so wird er mit einem Glase Burgunderwein ausgewaschen und dann zu Stückchen geschnitten; diese legt man nun in eine Kasserolle, streut Salz,

Pfeffer, Mußkatnuß darüber, nimmt etliche Charlotten- oder andere Zwiebeln, ein wenig Capern, Basilikum, ein wenig Thymian und eine halbe in Scheiben geschnittene Zitrone, hackt dieß alles zusammen fein, streut es über den Fisch, röstet eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod in Butter schön braun, thut es auch an den Fisch, nimmt den Burgunderwein, womit der Fisch ausgewaschen worden ist, einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe und noch einen Schoppen Burgunder dazu, und läßt dieses alles schnell einkochen, legt den Fisch sodann in ein anderes Geschirr, läßt die Sauce durch einen Seiher darüber laufen, und erhält ihn bis zum Anrichten heiß auf Kohlen. Man kann auch etliche zuvor geschälte Kartoffeln mit dem Fisch kochen, solche, wenn der Fisch aufgetragen wird, in Schnitze oder Stücke schneiden, dieselben zwischen den Fisch legen, und damit auftragen.

353. Fricassee von Aal.

Man streicht den Aal ab, schneidet ihn in Stücke, macht mit einem dünnen Hölzchen das Mark aus dem Rücken und salzt ihn ein wenig ein; thut in eine Kasserolle ein Stückchen But-

ter, röstet einen Kochlöffel voll Mehl darin, füllt es mit etwas Fleischbrühe an, giebt noch einen halben Schoppen Wein mit etwas Essig hinzu, läßt die Sauce ein wenig langsam kochen und giebt dann noch fein gehackte Zwiebeln, Petersilie, Muskatnuß, ein Lorbeerblatt und ein wenig Zitronenschale hinzu. Indessen thut man den Aal auf eine Schüssel und gießt kochendes Wasser über ihn, damit er sich zusammen zieht. Wenn er ein wenig in Wasser gelegen hat, nimmt man ihn mit einem Schaumlöffel heraus, läßt ihn ablaufen, thut ihn in die Sauce, läßt ihn vor dem Anrichten gar kochen, legirt ihn dann mit 2 Eierdotter und richtet ihn an.

354. Aal auf dem Rost gebraten.

Der Aal wird abgestreift, ausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und eingesalzen. Nun thut man ein Stück Butter in eine Kasserolle, thut fein gehackte Zwiebeln und Petersilie dazu, läßt die Butter warm werden, putzt den Aal mit einem Tuche ab, legt ihn in die Butter und schwenkt ihn recht untereinander, dann nimmt man geriebenes Milchbrod, ein wenig gehackte Salbei darunter, nimmt den

Aal aus der Butter und bestreuet ihn stark mit dem Milchbrode. Hierauf wird der Rost auf Kohlen gestellt damit er heiß wird, legt den Aal darauf und läßt ihn langsam braten. Er muß öfter mit Butter begossen, einmal umgewendet und schön gelb gebraten werden; man richtet ihn heiß an und giebt geschnittene Zitrone dazu.

355. Gefüllter Aal.

Dieser darf nicht kleiner als von 2 Pfund sein. Man streift ihn ab, nimmt ihn aus, macht durch den ganzen Aal kleine Schnitten, verfertigt ein wenig Fülle von einem Stückchen Kalbfleisch, welches mit etwas Kapern, ein wenig Zitronenschale und Mark klein gehackt wird, weicht das innere eines halben Milchbrodes in Milch ein, stoßt das Gehackte fein mit dem ausgedrückten Milchbrod und 3 Eiergelb, vermengt es mit Salz und Muskaten, füllt es in den Aal, reibt solchen von außen wohl mit Pfeffer, Salz und ein wenig gehackter Salbei ein, legt ihn der Länge nach auf ein Brett, wo schon ein Butterteig von einem Viertel Pfund Butter fertig sein muß, wellt diesen und schneidet ihn zu 2 Finger breiten

Strichen. Alsdann wird der ganze Aal von oben an mit diesen Strichen umwickelt, daß derselbe immer Finger breit zwischen dem Teig heraussieht, eine irdene Schüssel oder Potageblech mit Butter bestrichen, mit geriebenem Milchbrod bestreut, der gewundene Aal rund darein gelegt, mit einem Hölzchen ein wenig zusammen geheftet, der Teig mit einem verklepperten Ei bestrichen, der heraussehende Aal mit geriebenem Milchbrod bestreut, Zitronensaft darauf gedrückt, auch mit einem Stückchen Butter belegt, in den Ofen gestellt, gebacken, dann behutsam auf eine Schüssel gelegt, mit halb aufgeschnittenen Zitronen umstellt, und mit Petersilie und kleinen Kapern bestreut.

356. Aal blau zu kochen mit einer kalten Sauce.

Dem Aal wird die Haut nicht abgezogen, sondern man schneidet hinter dem Kopfe in die Haut und hängt ihn an einem Nagel an dem Einschnitte auf, schneidet ihm den Bauch auf und nimmt ihn aus, legt ihn dann auf einen nassen Tisch, schneidet ihn in Stücken, legt ihn in's Wasser und wäscht jedes Stück aus, legt ihn auf eine Schüssel und behandelt ihn so, wie vorhergehende Fische bei'm Blaumachen

behandelt wurden. Hierauf wird eine Kasserolle mit etwas Wasser auf's Feuer gestellt, einige Lorbeerblätter, Salz und eine Zwiebel in Scheiben geschnitten, hinein gethan. Wenn das Wasser kocht, legt man den Aal hinein, den Essig worin der Aal gelegen hat dazu und läßt ihn einigemal aufkochen; dann setzt man ihn vom Feuer und läßt ihn kalt werden. Wenn er auf einer Schüssel angerichtet ist, garnirt man ihn mit etwas Grünem und giebt Essig und Baumöl dazu.

Man kann den Aal, wenn er abgekocht ist, in einem irdenen Geschirr, worüber ein Papier gedeckt wird, an einem kühlen Orte im Sommer 8 und im Winter 14 Tage lang aufbewahren; er wird dann, wenn er gegessen werden soll, warm gemacht, mit gehackter Petersilie bestreut und mit Essig und Baumöl auf die Tafel gegeben.

257. Barben zu kochen.

Die Barben werden eben so, wie die Hechte und Karpfen, behandelt.

258. Barben in Zitronen-Sauce.

Man schuppt die Barben, schneidet sie am

Bauch auf, wirft alles Eingeweide weg, bindet mit einer Nadel und Faden die Köpfe und Schwänze fest zusammen, daß die Fische krumm gebogen sind, legt sie auf eine Schüssel, gießt einen halben Schoppen Essig darüber, macht in einer messingenen Pfanne Wasser siedend, thut eine starke Hand voll Salz, einige ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter, nebst ein wenig ganzem Pfeffer dazu, legt die Barben mit dem Essig darein, läßt sie eine Viertel Stunde kochen, nimmt sie vom Feuer weg, und deckt ein Papier darüber, zerläßt hierauf in einem kleinen Geschirr 4 Loth Butter, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, rührt es mit einem Schöpflöffel voll von der Fischbrühe an, gießt, wenn diese zu scharf wäre, noch etwas Wasser dazu, thut die fein geschnittene Schale von einer halben Zitrone nebst dem Saft oder etwas Essig und ein wenig Muskatblüthe daran, läßt es ein wenig kochen, zieht die Sauce mit 3 Eiergelb ab, und richtet sie über die Fische an.

359. Barschen in einer Sauce.

Wenn er geschuppt und ausgenommen ist, legt man ihn in eine Schüssel, gießt ein Glas

Wein und ein wenig Essig darüber, thut in eine Kasserosse ein Stück Butter, eine fein gehackte Zwiebel und Petersilie, dämpft es ein wenig und legt dann den Fisch hinein; streuet etwas Mehl darüber, giebt Muskatnuß, Salz, einige Löffel voll Fleischbrühe nebst dem Weine worin der Fisch gelegen hat und einige Zitronenscheiben hinzu, setzt ihn vor dem Anrichten auf und läßt ihn langsam gar kochen. Wenn man den Fisch anrichtet, legirt man ihn mit 2 Eierdotter und giebt etwas Zitronensaft dazu. (Die Barschen können auch wie andere Fische gebacken werden).

360. Grundeln und Gressen blau zu kochen mit kalter Sauce.

Man nimmt lebendige Grundeln oder Gressen, thut sie in eine tiefe Schüssel und läßt sie ein wenig stehen, daß sie matt werden; dann gießt man einen halben Schoppen guten Essig langsam darauf, so werden sie schön blau, und läßt sie eine Weile so stehen. Indessen setzt man etwas Wasser auf's Feuer, thut eine ganze Zwiebel, einige Lorbeerblätter, und etwas Salz hinzu; wenn nun das Wasser zu kochen anfängt, thut man die Grundeln

sammt dem Essig hinein und läßt sie einigemal aufkochen. Nun nimmt man sie vom Feuer, läßt sie kalt werden und giebt sie dann mit einer kalten Sauce auf den Tisch.

361. Salm zu kochen.

Der Salm wird, ohne geschuppt zu werden, eine Stunde in kaltes Wasser gelegt und gewaschen; dann wird Wasser aufgesetzt, Essig, Salz, einige Lorbeerblätter, Zwiebeln, ein wenig Dragon und Basilikum hinein gethan, wenn es kocht, legt man den Salm hinein und läßt ihn langsam kochen, er darf aber nicht lange kochen, sonst fällt er auseinander, man setzt ihn nun vom Feuer, läßt ihn kalt werden und giebt ihn dann mit einer kalten Sauce oder mit Essig und Baumöl auf den Tisch.

362. Salm gebraten.

Der Salm wird geschuppt und ausgewaschen, dann eine halbe Stunde eingesalzen und dann abgeputzt. Nun legt man in eine Kasserolle ein Stückchen Butter, thut eine feingehackte Zwiebel und Petersilie hinein, läßt es heiß werden, legt den Salm hinein und läßt

Wein und ein wenig Essig darüber, thut in eine Kasserosse ein Stück Butter, eine fein gehackte Zwiebel und Petersilie, dämpft es ein wenig und legt dann den Fisch hinein; streuet etwas Mehl darüber, giebt Muskatnuß, Salz, einige Löffel voll Fleischbrühe nebst dem Weine worin der Fisch gelegen hat und einige Zitronenscheiben hinzu, setzt ihn vor dem Anrichten auf und läßt ihn langsam gar kochen. Wenn man den Fisch anrichtet, legirt man ihn mit 2 Eierdotter und giebt etwas Zitronensaft dazu. (Die Barschen können auch wie andere Fische gebacken werden).

360. Grundeln und Gressen blau zu kochen mit kalter Sauce.

Man nimmt lebendige Grundeln oder Gressen, thut sie in eine tiefe Schüssel und läßt sie ein wenig stehen, daß sie matt werden; dann gießt man einen halben Schoppen guten Essig langsam darauf, so werden sie schön blau, und läßt sie eine Weile so stehen. Indessen setzt man etwas Wasser auf's Feuer, thut eine ganze Zwiebel, einige Lorbeerblätter, und etwas Salz hinzu; wenn nun das Wasser zu kochen anfängt, thut man die Grundeln

sammt dem Essig hinein und läßt sie einigemal aufkochen. Nun nimmt man sie vom Feuer, läßt sie kalt werden und giebt sie dann mit einer kalten Sauce auf den Tisch.

361. Salm zu kochen.

Der Salm wird, ohne geschuppt zu werden, eine Stunde in kaltes Wasser gelegt und gewaschen; dann wird Wasser aufgesetzt, Essig, Salz, einige Lorbeerblätter, Zwiebeln, ein wenig Dragon und Basilikum hinein gethan, wenn es kocht, legt man den Salm hinein und läßt ihn langsam kochen, er darf aber nicht lange kochen, sonst fällt er auseinander, man setzt ihn nun vom Feuer, läßt ihn kalt werden und giebt ihn dann mit einer kalten Sauce oder mit Essig und Baumöl auf den Tisch.

362. Salm gebraten.

Der Salm wird geschuppt und ausgewaschen, dann eine halbe Stunde eingesalzen und dann abgeputzt. Nun legt man in eine Kasserolle ein Stückchen Butter, thut eine fein gehackte Zwiebel und Petersilie hinein, läßt es heiß werden, legt den Salm hinein und läßt

ihn so stehen. Kurz vor dem Anrichten wird er auf dem Rost (welcher zuvor heiß sein muß) oder in einer Kasserolle gebraten, (man kann ihn auch auf einer Pastetenschüssel gelegt und mit einem Papier zugedeckt braten) man giebt eine gute braune Sauce dazu.

363. Lachs in einer Sauce.

Den Lachs nimmt man nicht aus, sondern schneidet ihn in runde Scheiben, und macht dann erst das Eingeweide davon, setzt hierauf eine Pfanne oder Kasserolle mit Wasser, etwas Essig, einigen grob geschnittenen Zwiebeln und Lorbeerblättern nebst ganzem Pfeffer und Nelken über das Feuer, thut sobald dieses kocht, den Lachs nebst einer Hand voll Salz darein, läßt ihn eine Viertel Stunde kochen, richtet ihn mit der Schaumkelle auf eine Schüssel an, überstreut ihn mit fein gehackter Petersilie, und stellt Essig und Oehl dazu auf den Tisch.

364. Laberdan in einer Sauce.

Man wässert den Laberdan in Regen- oder anderm weichen Wasser, dann setzt man Wasser auf's Feuer und thut den Fisch hinein,

sobald er kochen will setzt man ihn ab, läßt ihn stehen und macht indessen auf folgende Art die Sauce dazu:

Man nimmt gewaschene Sardellen, eine Zwiebel und Petersilie und hackt es fein; röstet einen Kochlöffel voll Mehl in Butter gelb, thut das Gehackte dazu, füllt es mit einigen Löffeln voll Fleischbrühe an, thut Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer dazu, läßt es langsam kochen, nimmt den Laberdan aus dem Wasser, reinigt ihn, soviel als es möglich ist, von deu Gräten und legt ihn in die Sauce, läßt ihn einigemal aufkochen so ist er fertig. Man kann auch den Laberdan mit Butter und Petersilie dämpfen und in Salzwasser gekochte Kartoffeln dazu geben.

365. Stockfische zu kochen.

Den Stockfisch kann man auf dieselbe Art zubereiten wie den Laberdan.

366. Stockfisch in einer Rahm-Sauce.

Wenn der Fisch wie gewöhnlich gekocht und von den Gräten rein gemacht ist, hackt man eine Zwiebel fein, thut in eine Kasserolle ein Stückchen Butter, läßt es heiß werden,

einen Schoppen Essig, einen Schoppen Wasser, etwas Kümmel, Salz, und eine große Zwiebel, in der Mitte durchgeschnitten, hinzu und deckt sie (damit sie nicht herauslaufen können) gut zu. Wenn die Suppe angerichtet wird, so setzt man die Krebse auf ein starkes Feuer und läßt sie, unter einige Male umschwenken, gar kochen, so, daß sie alle schön roth werden; setzt sie dann vom Feuer und läßt sie zugedeckt stehen, daß sie recht warm bleiben. Wenn sie angerichtet werden, klopft man den Kümmel davon ab, legt die schönsten Krebse oben darauf und garnirt sie mit ganzer Petersilie.

Man legt auch die Krebse in eine gebrochene Serviette damit sie recht warm bleiben.

369. Schnecken zu kochen.

Die Schnecken werden recht gewaschen und in Wasser und Salz eine halbe Stunde gekocht; man nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, zieht sie mit einer Gabel aus ihren Häuschen und putzt sie sauber ab; nämlich das schwarze Häutchen oben macht man davon, den Ring, der um die Schnecke geht, schneidet man ab und das Spitzchen vorne weg, thut sie ein gemal in Salzwasser

auswaschen und legt sie in warmes Wasser, daß sie ausziehn; nun nimmt man etwas gewaschene Sardellen, eine Zwiebel, Petersilie, Maieran, Thymian und ein wenig Zitronenschale, hackt alles fein, thut es in eine Kasserolle, ein Stückchen Butter, einen Löffel voll Fleischbrühe, ein wenig Wein, etwas Zitronensaft und ein wenig Salz, thut die Schnekken dazu, läßt sie dann zugedeckt 2 Stunden langsam dämpfen, daß sie recht gar werden. Bevor man sie anrichtet, streuet man etwas geriebenes Milchbrod und ein wenig Mehl darüber, schwenkt sie untereinander, läßt sie noch ein wenig dämpfen und richtet sie an.

Man kann auch bei dem Anrichten ein Eierdotter daran thun.

370. Gebratene Austern.

Wenn sie aufgemacht, und von dem schwarzen Ring gesäubert sind, löset man sie mit einem Messer von ihrem Sitz ab, daß sie auf dem Rost nicht aus der Schale springen, thut auf jede Auster ein wenig Muskatblüthe, Zitronensaft, gehackte Sardellen, ein Stückchen Butter und ein klein wenig geriebenes Milchbrod, und legt sie auf den Rost. Sobald sie

auf der Seite einen gelben Ring bekommen, sind sie fertig. Man stellt sie auf eine Schüssel, drückt etwas Zitronensaft darauf, und giebt auch Zitronen dazu.

371. Falsche Austern in Schalen.

Sie werden von Häringsmilch gemacht, diese über Nacht gewässert, und mit einem Tuch abgetrocknet. Aus einem Milcher können 3 — 4 Austern geschnitten werden. In jede Austernschale thut man ein Stückchen frische Butter, Muskatblüthe, klein geschnittene Sardellen, etwas Zitronensaft, geriebenes Milchbrod so viel zwischen 2 Finger gefaßt werden kann, die falschen Austern darauf, von allen bemeldeten Dingen wieder darüber, noch 4 Kapern dazu, bratet sie langsam, und giebt sie mit ganzen Zitronen zu Tische.

372. Froschschenkel zu fricassiren.

Wenn solche geputzt werden sollen, muß man das runde Häutchen zwischen den Schlegeln weg schneiden, es zeigt sich gleich, was davon weg muß. Man salzt sie ein wenig ein, und schneidet jedes Schlegelchen von einander. Hierauf nimmt man in eine Kasserolle ein

Stückchen Butter, läßt einen Eßlöffel voll Mehl darin anziehen, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, thut klein gehackte Petersilie, Salz, Muskatblüthe, den Saft von einer halben Zitrone, klein geschnittene Zitronenschalen darein, die gewaschenen Froschschenkel dazu, und kocht sie eine Viertel Stunde. Dann werden 2 oder 3 Eiergelb mit der Sauce abgezogen, und die Froschschenkel angerichtet.

Braten verschiedener Art.

---

373. Gebeitzter Rindsbraten mit Sauce.

Man klopft ein gutes Schwanzstück, reibt es mit Salz ein und läßt es ein Paar Stunden liegen. Dann macht man eine Beitze von Essig, Wein und Wasser in gleichen Theilen, 2 mit Nelken besteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter und Zitronenscheiben, läßt sie kochen, gießt sie dann über das Fleisch und läßt es 3—4 Tage liegen. Man muß aber die Beize alle Tage 3—4 mal kochend machen und über das Fleisch

gießen. Wenn man es braten will, wird es mit Sardellen gut gespickt, in eine Bratpfanne gelegt, etwas Beitze darüber gegossen, mit Speckscheiben belegt, mit Papier bedeckt und in einem Bratofen gebraten. Man begießt es oft mit Beitze und Rahm und wenn es gar gebraten ist, rührt man 2 Löffel voll Mehl mit Rahm klar, gießt soviel kochende Beitze hinein, als man Sauce braucht, läßt sie mit einem Stückchen Butter und ein wenig klein gehackten Sardellen und Capern kochen uud richtet sie entweder über den Braten oder auch besonders an.

374. Rindsbraten auf englische Art.

Man nimmt ein gutes Stück aus der Keule, klopft es gut und legt es, nachdem man es mit Salz eingerieben hat, 14 Tage lang in scharfen Essig, in welchem man Lorbeerblätter, Basilikum, Thymian, einige Wachholderbeeren, Nelken, englisches Gewürz und ein wenig Pfeffer thut. Wenn das Fleisch durchsäuert ist, spickt man es recht dicht mit Speck, legt es in eine Bratpfanne nebst Zwiebeln und einer Schnitte geröstetes Brod, gießt halb Essig und halb Wasser hinzu und bratet

es, unter häufigem Begießen und Umwenden gehörig weich. Man servirt diesen Braten mit Zitronenscheiben belegt, entweder mit einer eigenen oder mit Charlottensauce.

375. Rindsbraten mit einer Senf-Sauce.

Wenn der Braten zugerichtet ist, so schneidet man eine Zwiebel entzwei, läßt sie in brauner Butter gar braten, thut Senf hinein und rührt es so lange zusammen bis es dick wird. Diese Sauce gießt man dann über den Rindsbraten und giebt ihn zur Tafel.

376. Lenden-Braten.

Man nimmt einen starken Lendebraten von Rindfleisch, häutet ihn ab und spickt ihn dick mit Speck, legt ihn in eine flache Schüssel, thut in eine Kasserolle Essig, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Gewürze und ein Stückchen Butter, macht es kochend, schüttet es dann über den Lendebraten und läßt ihn über Nacht so stehen. Wenn er gebraten werden soll, legt man in eine Pfanne einige Hölzchen, dann Speck und Wurzeln, den Lendenbraten darauf, salzt ihn, thut den Essig mit dem was darinnen ist dazu, deckt ihn mit Papier zu und läßt

ihn langsam gelblich und gar braten. Wenn man ihn anrichtet, werden einige Zitronenscheiben darauf gelegt, die Sauce durch einen Durchschlag getrieben, das Fett davon genommen, und giebt sie besonders dazu.

377. Gespickter Kalbsbraten.

Der Braten wird erstlich geklopft, dann mit kochendem Wasser begossen, und mit nicht zu feinem Speck gespickt; dann legt man ihn eine Viertelstunde in's Wasser, wäscht ihn ab, legt ihn auf eine flache Schüssel daß er abläuft, thut dann in eine Bratpfanne einige Hölzchen und etliche Speckschwarten darauf, legt den Kalbsbraten, einige Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein wenig Thymian und etwas Salz hinein, begießt ihn mit Butter oder mit gutem Bratenfett, thut einen Löffel voll Fleischbrühe daran, legt einen naßgemachten Bogen Papier darüber und läßt ihn zwei auch wohl zwei und eine halbe Stunde langsam braten und begießt ihn während dem Braten öfters. Wenn er angerichtet ist, so wird die Sauce durch einen Durchschlag getrieben, das Fett davon abgemacht und besonders zum Braten gegeben.

378. Saurer Kalbsbraten.

Man klopft und häutet den Braten, spickt ihn recht dicht und legt ihn in eine große Schüssel; thut in eine Kasserolle 3 Schoppen Essig, einige Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganze Nelken, Pfefferkörner, Salz und läßt es zusammen kochen, gießt es kochend über den Braten und deckt ihn mit Papier oder mit einem Tuche zu, läßt ihn 5 — 6 Tage so stehen, der Braten aber muß alle Tage umgewendet werden, damit der Essig recht einzieht. Wenn man ihn braten will, so legt man einige Hölzchen in eine Bratpfanne, einige Speckschwarten darauf, dann den Braten, begießt ihn mit Butter oder gutem Fett, dann die Zwiebel und was im Essig liegt dazu, nebst einem Stück schwarzer Brodrinde, und einer gelben Rübe, deckt dann den Braten zu und läßt ihn langsam braten. Wenn man ihn anrichtet, so treibt man die Sauce durch einen Durchschlag, nimmt das Fett davon und giebt die Sauce besonders dazu.

Auch kann man einige Zitronenscheiben dazu legen, etwas sauern Rahm in die Sauce thun und mit durchlaufen lassen.

Auch darf man einen Braten der gespickt ist, nicht umwenden daß der Speck unten hinkommt, sondern die gespickte Seite muß immer oben bleiben, weil sonst der Braten sein Ansehen verliert.

379. Ungespickter Kalbsbraten.

Wenn das Bein abgehauen ist, legt man ihn eine halbe Stunde in's Wasser daß er auszieht, nimmt ihn dann aus dem Wasser und läßt ihn ablaufen; nun wird in der Bratpfanne Butter heiß gemacht, der Braten auf die gute Seite hinein gelegt und läßt ihn langsam gelblich braten, dann wendet man ihn um und läßt ihn so liegen. Nun wird er gesalzen, giebt noch einige Zwiebeln, eine gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt und einen Löffel voll Fleischbrühe hinzu, deckt ihn mit Papier zu und läßt ihn langsam braten. Er muß aber während dem braten öfters begossen werden. Ist er angerichtet so treibt man die Sauce durch einen Durchschlag und giebt sie besonders zum Braten.

Der Kalbsbug kann eben so gebraten werden, aber man muß den Knochen erst heraus schneiden.

380. Gefüllte Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird zusammengedrückt daß der Wind herausgeht, dann schneidet man sie inwendig von einander, doch so, daß sie ringsum zu bleibt und im braten die Fülle nicht heraus kann, legt sie in's Wasser und wäscht sie ab. Hierauf macht man die Fülle auf folgende Art:

Man schält Milchbrod auf der untern Seite ab, weicht das abgeschälte Milchbrod in Milch ein und drückt es wieder fest aus; hackt eine Zwiebel und Petersilie und dämpft es in einem Stück Butter, thut das ausgedrückte Milchbrod dazu, rührt es auf dem Feuer bis es heiß ist und läßt es dann abkühlen; thut Salz, Muskatnuß und 3 Eier dazu, rührt es gut untereinander, füllet die Brust damit und nähet sie zu, legt sie dann in eine Pfanne, salzt sie, begießt sie mit Butter, thut eine Zwiebel und einen Löffel voll Fleischbrühe hinzu, deckt sie mit Papier zu und läßt sie, unter öf-terem Begießen, langsam gar braten. Wenn sie angerichtet wird, zieht man den Faden her-aus und giebt die Sauce besonders dazu.

381. Gespickte Hammelskeule zu braten.

Die Hammelskeule wird geklopft, dann oben wo kein Fett ist abgehäutet und mit Speck gespickt. Dann macht man 1 Schoppen Essig mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz, Nelken und ganzem Pfeffer kochend, schüttet es über die Keule und läßt sie einige Tage darin stehen. Wenn man sie braten will, so legt man sie in eine Bratpfanne, thut den Essig, worin die Hammelskeule gelegen hat, mit eben so viel Wasser dazu, giebt noch Salz und eine gelbe Rübe hinzu, deckt sie mit Papier zu und läßt sie, unter öfterem Begießen, langsam schön gelb braten. Wenn sie angerichtet wird, so thut man das Fett von der Sauce, giebt einige Löffel voll sauern Rahm dazu, läßt sie ein wenig aufkochen, treibt sie dann durch einen Durchschlag und giebt sie besonders zum Braten.

382. Hammelsbraten mit Charlotten.

Man klopft den Braten, sticht mit einem kleinen Messer Löcher hinein und steckt dann geschälte Charlotten mit Salz in die Löcher, drückt den Braten zusammen damit die Char-

lotten nicht herausfallen können; thut dann in eine Kasserolle so viel Wasser daß er darin gar kochen kann, dann legt man ihn in eine Bratpfanne, giebt eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Salz und eine gelbe Rübe dazu und läßt ihn langsam schön gelb braten. Bei dem Anrichten treibt man die Sauce durch einen Durchschlag und giebt sie besonders zum Braten.

383. Hammelsbraten mit Knoblauch.

Man klopft und wäscht den Braten, thut ihn mit einigen Stückchen Knoblauch, Zwiebel, Lorbeerblatt und gelben Rüben in eine Kasserolle und läßt ihn (daß aber die Sauce nicht zu dunkel wird) schön gelb braten. Soll der Braten stark nach Knoblauch schmecken, so wird er eben so gespickt wie oben mit Charlotten gesagt wurde.

384. Gefüllte Hammelsbug oder Hammelsbrust.

Wird auf dieselbe Art behandelt wie gefüllte Kalbsbrust Nro. 380.

385. Lamms-Braten.

Man nimmt ein hinteres Viertel, legt es 5 Minuten in kochendes Wasser, daß es hart

und weiß wird, thut es dann heraus und läßt es kalt werden; spickt es schön, thut eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Salz, einen Löffel voll gute Fleischbrühe daran und begießt es dann mit warmer Butter, deckt es mit Papier zu und bratet es, unter öfterem Begießen, am Spieße oder im Ofen, schön gelb; aber nicht zu lange sonst wird es zu weich.

386. Lammsbrüstchen zu braten.

Die Lammsbrust wird zum braten eben so zubereitet wie die Kalbsbrust. (Siehe Nro. 380). Wenn sie gefüllt und zugenäht ist, so legt man sie einige Minuten in kochendes Wasser oder in Fleischbrühe daß sie hart wird; sodann nimmt man sie heraus, legt sie verkehrt auf eine Schüssel und läßt sie erkalten. Dann wird sie (wie die Kalbsbrust) langsam am Spieße, im Ofen, oder in einer Kasserolle mit einem gut passenden Deckel, worauf glühende Kohlen sein müssen, schön gelb gebraten. Das Lammsbrüstchen darf aber nicht zu voll gefüllt sein, sonst zerplatzt es.

387. Schweine-Braten.

Man nimmt hierzu einen Bug, schneidet

den Knochen so gut wie möglich heraus, wäscht ihn und thut ihn dann in eine Kasserolle mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, ein wenig Gewürze, Salz und etwas Fleischbrühe oder Wasser dazu und läßt ihn langsam braten.

Soll der Braten etwas säuerlich sein, so thut man ein wenig Essig und eine Zitronenscheibe daran.

388. Schweine-Schlegel.

Der Schlegel wird auf der verkehrten Seite etwas geklopft, dann thut man in eine Bratpfanne oder in eine Kasserolle einige Hölzchen, legt den Schlegel darauf, giebt Salz, einige Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken und eine halbe Maas Wasser hinzu und läßt ihn langsam gar braten; wendet ihn aber nicht um, sonst geht die Schwarte und der Speck davon ab. Wenn er angerichtet wird, so treibt man die Sauce durch einen feinen Durchschlag und giebt sie besonders dazu.

Soll der Schlegel sauer sein, so legt man ihn erst eine Zeitlang in Essig daß er recht durchbeizt und bratet ihn dann mit dem Essig worin er gelegen hat.

389. Schweine-Rippen zu braten.

Man nimmt ein Rippenstück von 3 – 4 Pfund, schneidet die Schwarte mit etwas Speck ab, und bratet es sauer oder süß; wenn es gar ist, so streuet man geriebenes Brod darauf, stellt es im Ofen daß es gelb wird und eine Kruste bekommt; wenn das Brod auf den Braten gestreut ist, dann wird er nicht mehr begossen.

Ist der Braten sauer, so bestreut man ihn mit geriebenem schwarzem Brode; ist er aber süß, so bestreuet man ihn mit geriebenem weißem Brode.

390. Gebratenes Halsstück.

Man nimmt ein Stück vom Halse und legt es in Essig; wenn man es braten will wird der Essig, worin es gelegen hat, nebst etwas Wasser, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Nelken, einige Wachholderbeeren dazu genommen und bratet es im Ofen in einer Kasserolle. Wenn es gar ist, wird geriebenes schwarzes Brod, Nelken und einige Löffel voll Bratenfett recht gemengt und der Braten dick damit bestreuet, drückt es fest an und läßt es im Ofen

schön gelb werden; nun thut man einige Zitronenscheiben in die Sauce (man kann auch etwas Wein dazu geben) und läßt es zusammen kochen. (Man kann auch auf diese Art Schweineschlegel zubereiten).

391. Welschen Hahn zu braten.

Wenn der welsche Hahn geschlachtet, gerupft und die Brust eingedrückt ist, legt oder hängt man ihn 8 (oder auch weniger) Tage auf, daß er zart wird. Hierauf wird er ausgenommen, die Beine nach der Brust gedrückt und ein starker hölzener Spieß durch die Schenkel gesteckt, hält ihn dann über ein Kohlfeuer daß die Haare abgehen und der Welsch hart wird, dann wird der Kopf auf die Brust gesteckt, recht gut gespickt, in's Wasser gelegt und ausgewaschen, läßt den Rumpf dann ablaufen, füllt den Kropf mit einer guten Fülle, näht ihn zu, reibt ihn inwendig mit Pfeffer und Salz ein, legt in eine Pfanne 2 breite Hölzchen und etwas Speck, dann den welschen Hahn darauf, giebt etliche Zwiebeln, Lorbeerblätter und Salz auf den Hahn, gießt Butter und etwas Fleischbrühe daran, deckt ihn mit Papier zu und läßt ihn, unter öfterem Be-

gießen, (wenn er groß ist zwei und eine halbe bis drei Stunden) langsam braten; er muß aber mehr hellgelb als braun gebraten werden. Bei dem Anrichten wird die Sauce durch einen Durchschlag getrieben und zum Braten gegeben.

Man bratet die welschen Hähne auch ohne sie zu spicken, aber man muß den Hahn stark mit Speck belegen, mit Papier zudecken daß er weiß bleibt und oft begießen. Die welschen Hühner werden auf die nämliche Art zubereitet und man kann sie sämmtlich mit derselben Fülle füllen womit man die Gänse füllt, oder auch mit einer Fülle von Kastanien.

392. Kapaunen und Poularden zu braten.

Die Kapaunen und Poularden werden auf die nämliche Art behandelt.

393. Junge Hähne und Tauben zu braten.

Die jungen Hähne und Tauben werden wie die welschen Hähne behandelt.

394. Junge gefüllte Tauben zu braten.

Wenn die jungen Tauben geputzt und ausgenommen sind, so macht man die Haut von

der ganzen Brust los und macht dann eine Fülle auf folgende Art dazu:

Für 2 Tauben nimmt man ein abgeschältes Milchbrod, weicht es in Milch ein und drückt es wieder aus, thut in eine Kasserolle 6 Loth Butter, ein wenig gehackte Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch, läßt es auf dem Feuer etwas dämpfen, thut dann das Milchbrod dazu und rührt es untereinander daß es heiß wird, läßt es abkühlen und thut dann Salz, Muskatnuß und ein Ei dazu, rührt es gut untereinander und füllet die Tauben damit, näht sie zu, hält sie über ein Feuer daß die Haare abgehen, wäscht sie, reibt sie mit Salz ein und läßt sie in Butter langsam schön gelb braten.

395. Gebratener Auerhahn.

Der Hahn wird gerupft beinahe bis an den Kopf, dann wird der Kopf abgeschnitten und aufgehoben. Nun wird der Hahn ausgenommen, über ein Feuer gehalten daß die Haare abgehen und damit das Fleisch hart wird, dann schneidet man den Hals ab, spickt (man kann ihn auch ungespickt lassen) den Hahn gut, läßt im Wasser das Blut auszie-

hen, wäscht ihn aus und läßt ihn ablaufen. Nun wird er mit Pfeffer und Salz inwendig eingerieben, dann einige Lorbeerblätter, Zitronenscheiben und Thymian hineingesteckt und zugenäht. Hierauf wird der Hahn in eine Pfanne gelegt und eingesalzen, gießt Butter darüber, giebt einige Zwiebeln, Lorbeerblätter und Fleischbrühe dazu, deckt ihn mit Papier zu und läßt ihn langsam gar braten; (er darf aber nicht braun werden) wird er nun angerichtet, so treibt man die Sauce durch einen Durchschlag, legt eine Zitronenscheibe hinein und giebt sie zum Braten.

Soll der Auerhahn sauer sein, so legt man ihn, wenn er gespickt ist, 8 Tage lang in Essig, nimmt dann auch statt Fleischbrühe den Essig, worin der Hahn gelegen hat, zum Braten, und giebt etwas Wachholderbeeren dazu.

Indessen schneidet man von Papier einen runden Kragen, steckt ein hölzernes Spießchen von hinten in des Auerhahn's Kopf, dann den Spieß mitten durch das Papier und wenn der Hahn auf der Schüssel liegt, steckt man das Spießchen mit dem Kopfe dem Auerhahn

in die Brust. (Dieses dient als Zeichen damit man den Braten erkennen kann).

396. Gebratener Fasan.

Der Fasan wird bis an den Kopf gerupft, der Kopf wird abgeschnitten und aufgehoben, nun wird er ausgenommen, ausgewaschen und dann läßt man ihn ablaufen. Hierauf steckt man in den Fasan etliche Lorbeerblätter, Zwiebeln, Zitronenscheiben, Salz und Pfeffer und näht ihn zu. Nun wird in eine Bratpfanne eine ganze Zwiebel und ein Lorbeerblatt gelegt, salzt den Fasan und legt ihn in die Pfanne, belegt ihn mit Speck, thut einige Löffel voll Fleischbrühe daran, deckt ihn mit Papier zu und läßt ihn langsam schön weiß braten. Wenn er angerichtet ist, wird die Sauce durch einen Durchschlag getrieben und mit geschnittenen Zitronen servirt.

Der Kopf wird eben so wie dem Auerhahn in die Brust gesteckt; auch die langen Schwanzfedern werden ausgerupft, zusammen gebunden, dem Fasan wo er ausgenommen ist hineingesteckt und aufgetragen. (Es dient als Zeichen daß es ein Fasan ist).

397. Kapaunen wie Fasanen zu braten.

Wenn der Kapaun gestochen ist, rupft man ihn trocken, nimmt ihn aus, schneidet die Flügel halb ab, klopft die Brust gleich, wäscht ihn mit einem Tuch sauber aus, und legt ihn in eine Schüssel. Zu 2 Kapaunen macht man 1 Schoppen Wein-Essig mit etwas gestoßenem Pfeffer, Nelken, Wachholderbeeren und Salz siedend, gießt es über die Kapaunen, und wiederholt, wenn der Essig kalt geworden ist, es noch 3—4 mal. Hierauf erst dressirt man sie, umwickelt den Kopf mit Papier, spickt Brust und Schlegel mit Speck, bestreut sie mit Pfeffer, Nelken und Salz, legt dünne Speckscheiben darüber, bindet einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier darum, steckt sie an einen Spieß, läßt sie langsam braten, und begießt sie während des Bratens fleißig mit Brühe. In die Bratpfanne wird Fleischbrühe und nur ein wenig von dem Essig gethan.

398. Gebratene Feldhühner.

Diese werden bis an den Kopf gerupft und ausgenommen; wenn es alte sind, so werden sie einige Tage in Essig gelegt und so zu-

bereitet und gefüllt wie die Fasanen. Man belegt sie mit dünn geschnittenem Speck, umbindet sie mit einem Faden daß der Speck nicht herabfällt, wickelt die Köpfe mit Papier ein, damit sie nicht verbrennen und deckt sie mit Papier zu; sie werden nun wie oben gesagt wurde, recht weich in Butter gebraten. Wenn sie angerichtet werden, so schneidet man den Faden ab und läßt den Speck auf den Hühnern liegen, das Papier wird von den Köpfen gemacht und mit Zitrone und ihrer eigenen Sauce auf den Tisch gegeben.

399. Gebratene Haselhühner.

Diese werden auf dieselbe Art gemacht wie die Feldhühner und werden mit Zitrone gegeben.

400. Wilde Tauben zu braten.

Die wilden Tauben werden gerupft, ausgenommen und einige Tage in Essig gelegt. Nun werden sie, wie die obigen, ausgerieben, mit Speck gespickt und am Spieße oder in einer Kasserolle mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Butter, Salz, Zitronenscheiben, etwas Essig und Fleischbrühe, auch auf den Deckel mit

Feuer, daß sie schön gelb werden, gebraten; die Sauce muß bräunlich sein.

401. Gebratene Krammetsvögel.

Wenn die Vögel gerupft und geputzt sind, drehet man die Beine am ersten Gelenke nach Innen zu um, steckt das linke Bein durch die Augenhöhlen in das rechte Bein, so, daß beide Beine mit dem Kopfe fest zusammenhalten, thut in eine Kasserolle ein Stück Butter, läßt es heiß werden, legt die Vögel hinein, salzt sie, thut einen Löffel voll Fleischbrühe dazu und bratet sie langsam; dann röstet man eine Handvoll geriebenes Milchbrod in Butter gelb, und thut die Butter von den Vögeln auch zum Brod. Wenn die Vögel angerichtet sind macht man das Brod recht heiß und schüttet es über die Vögel, so, daß sie ganz damit bedeckt sind..

Nach Belieben kann man die Vögel auch ausnehmen, und ein wenig Salz und Pfeffer hinein thun; man kann sie auch am Spieße braten.

402. Gebratene Lerchen.

Wenn die Lerchen rein geputzt sind, so

zieht man mit einer Nadel den Darm unten heraus und steckt ihnen die Köpfe ein; bratet sie in einer Kasserolle mit Butter langsam gelblich und wenn sie angerichtet sind thut man in die Kasserolle, worin die Lerchen gebraten worden, zu der Butter eine Handvoll geriebenes Weißbrod, macht es gelb und wenn das Brod steigt, giebt man etwas geschnittene Petersilie dazu, läßt es etwas anziehn und richtet es über die Lerchen an. Man kann auch die Lerchen am Spieße braten und steckt dann zwischen eine jede Lerche etwas ganze Petersilie.

403. Gebratene Schnepfen.

Wenn die Schnepfen gerupft, geputzt und die Augen heraus gemacht sind, werden sie ausgenommen und rein ausgewaschen, reibt sie inwendig mit Pfeffer und Salz ein, dreht die Beine bei'm ersten Gelenke um, steckt sie ineinander, stekt den Schnabel quer durch die Schenkel daß er auf der andern Seite heraus kommt, so, daß die Schnepfe fest zusammen hält; belegt sie mit dünn geschnittenem Speck und umbindet sie mit einem Faden, damit der Speck nicht herab fallen kann, thut in eine Kasserolle ein Stückchen Butter, eine Zwiebel,

ein Lorbeerblatt, etliche Stückchen gelbe Rübe, Salz und einige Löffel voll Fleischbrühe, legt die Schnepfe hinein und läßt sie langsam gar und weiß braten.

Nun macht man das Schnepfenbrod auf folgende Art dazu:

Man legt das Eingeweide auf ein Brettchen, schneidet den Magen auf und wäscht ihn rein aus, thut das inwendige Häutchen heraus, hackt den Magen, die Därme und einige andere kleine Leberchen zusammen recht fein, thut ein wenig Butter, fein gehackte Zwiebel und Petersilie, Muskatnuß, Pfeffer, Salz, 1 Ei und etwas eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Milchbrod dazu und hackt es recht zusammen. Nun schneidet man von Milchbrod dünne Schnitten, so groß man sie haben will, streichet das Gehackte darauf, (es giebt ohngefähr 6 — 8 Schnitten) thut ein wenig Butter auf eine flache Schüssel, läßt sie zergehen, legt die Schnitten darein und läßt sie im Ofen gar backen. Wenn nun die Schnepfe angerichtet wird, so macht man den Faden davon ab (den Speck läßt man aber darauf liegen) und legt das Brod um die Schnepfe herum. Die Sauce

wird, wenn das Fett davon abgenommen ist, besonders dazu gegeben.

Mann kann die Schnepfen auch mit Papier umwinden und am Spieße braten.

404. Eine gefüllte Gans zu braten.

Wenn die Gans rein geputzt und ausgenommen ist, wird ein abgeschältes Milchbrod eingeweicht und wieder ausgedrückt, dann wäscht man die Gansleber, legt sie auf ein Brett und hackt sie recht fein, thut das Milchbrod, etwas warme Butter, Pfeffer und Salz, Muskatnuß, gehackte Zwiebeln, 2 Eier und Petersilie dazu und macht dieses recht untereinander. Wenn die Gans ausgewaschen und abgelaufen ist, so füllet man sie mit der Fülle aus, näht sie zu, drückt die Beine zurück und steckt ein Spießchen durch, reibt sie mit Salz ein, legt sie in die Pfanne, gießt ein halb Maas Wasser dazu und läßt sie langsam braten. Folgende Art eine Gans zu füllen ist auch anwendbar:

Man nimmt zu einer Gans 2 Pfund geschälte und geputzte Kastanien und ein halbes Pfund rein gelesene und gewaschene Rosinen, thut sie nebst ½ gehackter Zwiebel, ein wenig

Thymian, Salz, einem Stückchen Butter und etlichen Löffeln voll Fleischbrühe in eine Kasserollt, läßt es zugedeckt und einigemale umgeschwenkt gar dämpfen, (die Kastanien müssen aber ganz bleiben) füllet die Gans damit, näht sie zu und bratet sie. Oder:

Man nimmt ein und ein halbes Pfund geputzte Kastanien, thut in eine Kasserolle etwas Butter, einige Löffel voll Fleischbrühe mit Salz und dämpft sie gar; nimmt dann 6—7 geschälte, in 4 Theile geschnittene und vom Krips befreite Aepfel läßt ein Stückchen Butter in einer Kasserolle heiß werden, thut die Aepfel nebst ein viertel Pfund kleinen oder großen rein gelesenen und gewaschenen Rosinen, ein wenig Zucker, Zitronenschale und Thymian hinein, deckt es zu und läßt es langsam gar dämpfen; nun thut man die Kastanien dazu, schwenkt es untereinander (die Kastanien müssen aber ganz bleiben) und füllt dann die Gans damit.

Auch kann man die Gänse entweder am Spieße oder in einer Kasserolle braten.

405. Gebratene Enten.

Die Enten werden auf die nämliche Art braten wie die Gänse.

406. Wilde Gänse zu braten.

Die wilden Gänse sind im Herbste und im Winter am besten.

Wenn sie gerupft, geputzt, ausgenommen und ausgewaschen sind, so werden sie in- und auswendig mit Pfeffer und Salz eingerieben; dann legt man sie in eine Pfanne, salzt sie, gießt Butter darüber, thut etliche Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thymian nebst Fleischbrühe dazu, deckt sie mit Papier zu und bratet sie langsam. Wenn sie bald gar ist, thut man das Papier davon ab, läßt die Gans schön braun und ein wenig rösch braten; die Sauce wird bei dem Anrichten durch einen Durchschlag getrieben, das Fett davon rein abgenommen und besonders dazu gegeben.

Wenn die Gans alt sein sollte, so muß sie eine Zeitlang in Essig gelegt und dann sauer gebraten werden.

407. Wilde Enten zu braten.

Wenn die wilde Ente gerupft, geputzt, ausgenommen und ausgewaschen ist, wird sie inwendig mit Pfeffer und Salz eingerieben, thut in eine Kasserolle einige Stückchen Speck,

Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, ein Stückchen Butter und etwas Fleischbrühe, läßt es heiß werden, legt die Ente hinein nnd läßt sie schön braun braten; thut dann etwas Fleischbrühe oder Essig und einige Zitronenscheiben dazu, läßt sie noch ein wenig kurz dämpfen und richtet sie an.

408. Spanferkel zn braten.

Wenn das Spanferkel geputzt ist, wird es inwendig mit Pfeffer und Salz eingerieben; steckt 2 Milchbrödchen in das Ferkel damit es hoch bleibt, stupft es stark mit einer Spicknadel, legt es in eine Pfanne, thut eine Zwiebel, Salz nebst Fleischbrühe dazu, stellt es im Backofen, bestreicht es oft mit Speck und bratet es schön braun und hart; es muß (nachdem es groß ist) ein und eine halbe Stunde auch wohl zwei Stunden gut braten, steht es länger, so wird es zu weich und fällt gern auseinander.

Die Fülle zum Spanferkel wird auf folgende Art gemacht;

Man nimmt Lunge und Leber vom Ferkel, wäscht es ab, schneidet das Aderige heraus und hackt es fein; thut etwas fein gehackte

Zwiebel, Petersilie, Pfeffer und Salz, Muskatenblüthen, etwas Thymian, ein eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Milchbrödchen und 2 Eier dazu, macht dieses recht untereinander, füllet das Ferkel damit und näht es zu.

Auch braucht man die Fülle nicht in das Ferkel zu stopfen, sondern bäckt sie im Ofen und giebt sie besonders dazu.

409. Hirsch-Wildpret gebraten.

Man nimmt einen Schlegel von einem Hirsch, läßt ihn ganz, spaltet ihn oder schneidet die Stücke heraus, so wie sie abgetheilt oder gewachsen sind, häutet sie und spickt sie mit nicht zu feinem Speck, legt es 8 auch noch mehrere Tage in Essig damit es durch und durch gebeitzt wird. Wenn man es braten will, legt man in eine Kasserolle einige Scheiben Speck, 2 große in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzes Gewürze, dann das Wildpret darauf, thut noch ein Stückchen Butter, Salz, einige Zitronenscheiben und den Essig worin das Wildpret gelegen hat, dazu, deckt es zu, macht auch oben Feuer darauf und läßt es langsam braten, so, daß es eine gute Farbe bekommt;

auch muß es während dem braten öfters begossen werden. Wenn das Wildpret gar ist, so muß die Sauce bräunlich und kurz sein. Nun wird der Braten angerichtet, legt oben Zitronenscheiben darauf, ringsherum etwas Grünes, treibt die Sauce durch einen Durchschlag, nimmt das Fett davon und giebt sie besonders zum Wildpret.

410. Hirschziemer gebraten.

Man theilt den Hirschziemer in einige Theile so groß man die Stücke haben will; diese werden abgehäutet, gut gespickt und dann in Essig gelegt. Wenn man es braten will so legt man einige Hölzchen in die Pfanne, legt Zwiebeln, Lorbeerblätter dann das Wildpret darauf, bestreuet es mit Pfeffer, Salz und Nelken, gießt Butter oder sonst gutes Fett darüber, giebt eine Zitronenscheibe, den Essig worin das Wildpret gelegen hat und etwas Wasser hinzu, deckt es mit Papier zu und läßt es langsam braten. Wenn der Braten angerichtet ist, so nimmt man das Fett von der Sauce, giebt einige Löffel voll sauern Rahm dazu, läßt sie einigemal aufkochen, treibt

die Sauce durch einen Durchschlag und giebt sie besonders zum Braten.

Der Bug ist auch gut zum Braten; aber man schneidet erst die Knochen heraus, zieht ihn mit einem Bindfaden zusammen, daß er rund wird, spickt ihn und legt ihn in Essig; wenn er gebraten ist, zieht man den Bindfaden heraus.

Auf dieselbe Art wird auch der Hirschschlegel zubereitet.

411. Rehschlegel zu braten.

Der Rehschlegel wird auch äbgehäutet, gespickt, gewaschen und in Essig gelegt, dann so gebraten wie das Hirschwildpret.

412. Rehziemer zu braten.

Dieser wird eben so wie der Hirschziemer gemacht.

413. Einen Hasen zu braten.

Wenn der Hase abgestreift ist, wird das Schlußbein von einander gehackt, daß das Unreine heraus kommt; dann wird er abgehäutet, gespickt, mit Essig ausgewaschen und einige Tage in Essig gelegt; er wird auf die nämliche Art gebraten wie das Wildpret.

414. Junge Hasen auf eine andere Art zu braten.

Diese werden auf dieselbe Art zubereitet wie die vorhergehenden; dann nimmt man ein Glas Essig, ein Stück Butter, Pfeffer, Salz, Nelken, Lorbeerblätter und Zitronenscheiben, macht es kochend, und wenn der Hase in der Pfanne liegt so gießt man es darüber, deckt ihn mit Papier zu und läßt ihn gelblich braten. Zur Sauce kann man auch einige Löffel voll sauern Rahm hinzu geben.

Salat auf verschiedene Art.

---

415. Salat von Sellerie.

Man putzt etliche Köpfe Sellerie und legt sie in's Wasser; dann kocht man sie in Salzwasser halb weich, nimmt sie heraus und läßt sie kalt werden. Alsdann schneidet man sie in dünne Scheiben, thut Zwiebel, Pfeffer und Salz darüber und macht sie mit Essig und

Oel an. Man kann den Sellerie auch ungekocht auf dieselbe Art zubereitet.

416. Salat von Sellerie und Schmalzkraut.

Der Sellerie wird wie der vorige zurecht gemacht; dann thut man eine Handvoll gewaschenes Schmalzkraut dazu und macht den Salat mit Zwiebel, Salz, Essig und Oel an.

Man kann auch jedes allein anmachen; dann thut man den Sellerie in eine Salatiere, theilt sie in 2 oder 3 Theile und thut das Schmalzkraut dazwischen.

417. Salat von Schmalzkraut.

Wenn das Schmalzkraut gelesen und gewaschen ist, wird es gut mit Zwiebel, Pfeffer und Salz angemacht, in eine Salatiere gethan und ringsherum mit eingemachten rothen Rüben belegt.

418. Salat von jungem Lattig.

Der junge Lattig wird gut gelesen, gewaschen und dann läßt man ihn gut ablaufen; streuet gehackte Petersilie, Kresse, Zwiebel, Pfeffer und Salz darüber, macht ihn mit Essig und Oel gut an und giebt hartgekochte

geschälte Eier dazu. Man kann auch die Eier der Länge nach durchschneiden und den Salat damit belegen.

419. Salat von Kopflattig.

Von dem Kopflattig nimmt man nur das Zarte, Gelbe; dieses wird gut gelesen, gewaschen und im Durchschlag läßt man ihn gut ablaufen; dann thut man ihn in eine große Salatiere, streuet fein gehackte Zwiebeln, Petersilie, Estragon, Pimpernel, Pfeffer und Salz darüber und macht ihn mit Essig und Oel gut an. Man kann auch hartgekochte Eier dazu geben.

420. Salat von Spargel.

Der Spargel wird geputzt, gewaschen, in Bündchen gebunden und in Salzwasser weich gekocht; dann nimmt man ihn heraus und läßt ihn abkühlen, legt ihn in eine Salatiere, verrührt in einer Schüssel Pfeffer, Salz, Essig und Oel, thut gehackte Zwiebeln und Petersilie dazu, gießt es über den Spargel und trägt ihn auf.

421. Salat von grünen Bohnen.

Man nimmt zarte frische grüne Bohnen,

schneidet sie länglich und fein, kocht sie in Salzwasser nicht zu weich, schüttet sie in einen Durchschlag, gießt kaltes Wasser darüber und läßt sie gut ablaufen. Nun thut man gehackte Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Salz, Essig und Oel darüber, macht sie untereinander und richtet sie an. Man kann auch Zwergbohnen nehmen, halb Fingerlang schneiden, abkochen und wie die vorigen anmachen.

422. Kraut-Salat.

Man nimmt einen Kopf weißes Kraut, schneidet es fein, bestreuet es mit ein wenig Salz, schneidet ein Viertelpfund Speck fein würflich, bratet ihn in einer Kasserolle gelblich, gießt etwas Essig daran, thut den Salat hinein, deckt ihn zu und läßt ihn gar dämpfen. Man kann auch, wenn der Speck gelblich ist, ihn mit einem Schaumlöffel heraus auf einen Teller thun und wenn der Salat angerichtet ist den Speck darüber streuen; auch kann man ihn mit Essig und Oel anmachen.

423. Härings-Salat mit Kartoffeln.

Man kocht Kartoffeln, schält sie und wenn sie kalt sind schneidet man sie in Scheiben.

Hierauf schneidet man zwei geputzte Häringe würflich, thut Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Salz, Essig und Oel zu den Kartoffeln und macht sie an.

424. Kartoffel-Salat.

Wenn die Kartoffeln gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten sind, so werden sie mit demselben Zubehör, wie bei dem vorigen, angemacht.

425. Härings-Salat.

Man nimmt 2 oder 3 Häringe, putzt sie, schneidet sie der Länge nach von einander, macht die Gräten heraus und schneidet sie würflich oder länglich, so wie auch Kalbsbraten; hackt Zwiebeln, Petersilie, von 3 hartgekochten Eiern das Weiße und das Gelbe, jedes allein und etwas Kapern, thut jedes allein, legt dann von allem diesen in eine Salatiere einen Stern, ein Kreuz oder in die Runde, thut Essig und Oel darüber und setzt es so auf die Tafel. Wenn man den Salat serviren will, so wird er mit einer hölzernen Gabel untereinander gemacht.

426. Sardellen-Salat.

Man nimmt 8 Loth gewaschene Sardellen, macht die Gräten heraus, schneidet sie länglich, thut etwas Bricken, einige Aepfel, etwas abgeschälte Oliven, einige Kartoffeln, gehackte Zwiebeln, Petersilie, etwas geschnittenes Fleisch von Geflügel, Pfeffer, Salz, Essig und Oel dazu, und macht den Salat gut an, thut ihn in eine Salatiere und giebt ihn auf die Tafel.

427. Kukummern- oder Gurken Salat.

Die Kummern werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, eingesalzen und läßt sie eine Weile stehen; dann werden sie ausgedrückt und mit Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Essig und Oel angemacht. Statt des Baumöl's kann man auch süßen Rahm nehmen.

428. Salat von einem Ochsenmaul.

Das Ochsenmaul wird sauber geputzt, in Salzwasser weich gekocht dann auf eine Schüssel gelegt und läßt es kalt werden, dann macht man die Knochen heraus und schneidet es fein, thut es in eine Schüssel, giebt fein geschnit-

tene Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Salz, Essig, Oel und etwas Senf hinzu, macht es untereinander, thut den Salat in eine Assiette und giebt ihn auf den Tisch.

429. Eier um deu Salat damit zu zieren.

Man siedet die Eier hart, schält sie und schneidet sie in der Mitte von einander, nimmt das Gelbe heraus, hackt es klein, thut klein gehackt Schnittlauch, Pfeffer und Salz darunter, mengt es untereinander, und füllt selbiges wieder fest in das Weiße vom Ei hinein, und legt sie um den Salat herum.

Man kann auch das Weiße mit dem Backrädchen zerschneiden, und mancherlei Zickzack daraus machen, und selbige in verschiedenen Formen um den Salat legen.

Verschiedenes Fleisch und Fische mit Gellee.

---

430. a) Saure Gellee zu kochen.

Zur Gellee nimmt man 8 ausgehackte fri-

sche Kalbsfüße, einen Ochsenfuß, 1 Schweins-Ohr und läßt alles im kalten Wasser auszie-hen; ferner 6 Pfund gebeiztes Rindfleisch oder Wildpret, zerschnittene Sellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Zwiebeln und Lor-beerblätter; thut alles in einen großen Topf, gießt so viel Wasser dazu daß es stark einko-chen kann. Nun wird es auf's Feuer gesetzt und wenn es kocht so wird es rein abgeschäumt, dann giebt man noch ein und einen halben Schoppen Essig, Pfeffer, Ingwer, Zitronen und Salz hinzu und läßt es drei Stunden laugsam kochen, nimmt dann das Fleisch her-aus und läßt es über Nacht stehen. Hierauf macht man das Fett davon, schüttet es durch einen feinen Durchschlag in einen andern Topf, thut einen Löffel voll braune Schü (oder wenn sie gelb sein soll etwas ganzen Safran) stellt es wieder zum Feuer bis es zum kochen kommt. Indessen schlägt man 4—5 Eier zu Schaum, thut sie zur Gellee, läßt es einigemal aufko-chen daß die Gellee hell wird. Hierauf wird ein dünnes Tuch an die 4 Beine eines umge-kehrten Stuhl's gebunden, eine Kasserolle un-tergestellt und die Gellee langsam in das Tuch

geschüttet, wenn es hell durchläuft, setzt man ein reines Geschirr unter daß die helle Gellee hinein fließt, schüttet das erste durchgelaufene wieder langsam in das Tuch und läßt sie so lange laufen bis sie alle ist; ist aber noch Gellee in dem Tuch und sie ist kalt, so macht man sie wieder heiß und schüttet sie nochmals auf, damit sie alle durchläuft und sie ist fertig. Man kann sie nun zu verschiedenen Fleisch- und Fischgerüchten gebrauchen wie folget:

431. Welscher Hahn, Kapaunen und Poularden mit Gellee.

Diese Fleisch-Gerüchte werden mit Gellee gleichförmig auf folgende Weise zubereitet:

Man macht den welschen Hahn, Kapaun oder die Poularden ganz sauber, schneidet sie auf dem Rücken auf, thut die Knochen ganz heraus, doch so, daß die Haut kein Loch bekommt und das Fleisch alles darinnen bleibt, macht sie auseinander und bestreuet sie inwendig mit Salz und gestoßenem Gewürze, füllt den Kapaun, oder was es ist, mit der Fülle, (siehe am Ende dieses Artikels) näht ihn mit einem Faden zu und kocht ihn mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, gelben Rüben und Salz,

(Fleischbrühe oder Wasser muß soviel sein, daß es über den Kapaun geht) deckt ihn mit Papier zu, thut einen Deckel darauf uud läßt ihn langsam schön weiß und gar kochen. Ist er nun gar, so setzt man ihn ab und läßt ihn erkalten.

Soll er nun gebraucht werden so nimmt man ihn heraus, läßt ihn ablaufen, macht das Fett davon, zieht den Faden heraus und schneidet das, was nicht daran sein soll, weg, thut in eine Kasserolle recht helle Gellee, nicht ganz eines kleinen Fingerdick hinein und läßt sie kalt werden, schneidet von halben Zitronen halbmondförmige Scheiben, garnirt die Gellee damit und thut etwas Grünes dazwischen, in die Mitte legt man einen Stern, tropft etwas warme Gellee darauf, läßt es ein wenig stehen daß es fest wird, thut dann einen Daumen dick fließende kalte Gellee darauf und läßt es fest werden, dann legt man den Kapaun mit der Brust auf die Gellee hinein und gießt so viel warme Gellee darauf daß sie dem Kapaun gleich steht, stellt ihn an einen kalten Ort daß sie fest wird. Wenn sie angerichtet werden soll, taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, putzt die Form mit

einem Tuche geschwind wieder ab, stürzt sie behutsam auf die Schüssel um, hebt die Form langsam ab, garnirt sie mit etwas Grünem und trägt sie auf.

Die Fülle dazu wird auf folgende Weise gemacht:

Man nimmt ein halb Pfund fein gehacktes Kalbfleisch, ein halb Pfund Schweinefleisch, eine fein gehackte Zwiebel, ein halbes Pfund fein geschnittenen Speck, ein halb Pfund warme Butter, 3 abgeschälte eingeweichte und wieder ausgedrückte Milchbrödchen, 4 Eier, Salz und Gewürz; dieses macht man recht untereinander und verwendet es dann als Fülle.

432. Junge Hähne und Tauben in Gellee.

Diese werden eben so gemacht wie die Kapaunen.

433. Zahme Gänse und Enten in Gellee.

Werden auch nämlich so gemacht wie die Kapaunen.

434. Wilde Gänse und Enten in Gellee.

Werden auch nach vorbeschriebener Weise gemacht.

435. Auerhühner und Birkhühner in Gellee.

Diese werden aufgeschnitten und 4 — 5 Tage in Essig gelegt, dann nimmt man sie aus dem Essig läßt sie recht ablaufen, farsirt oder füllet sie und kocht sie mit dem Essig worin sie gelegen haben, nebst Zwiebeln, Lorbeerblättern, gelben Rüben, Gewürzen, Salz, etwas Fett oder Speck gar. Im Uebrigen werden sie dann wie die Kapaunen behandelt. Wenn sie nun angerichtet sind, so legt man den Kopf mit einem rund geschnittenen Papier vor die Gellee auf die Schüssel und garnirt sie mit etwas Grünem.

436. Haselhühner und Feldhühner in Gellee.

Diese werden eben so behandelt wie die Auerhühner; aber man muß sie mit Papier zudecken daß sie recht weiß bleiben.

437. Fasan in Gellee.

Diesem, wenn er gerupft ist, schneidet man den Kopf und Schwanz ab, flamirt ihn und schneidet ihn aus, füllet oder farsirt ihn mit gut gemachter Fülle und kocht ihn wie den Kapaun aber nicht sauer. Wenn er ge-

braucht wird, macht man das Fett und den Faden davon weg, legt ihn in eine garnirte Gellee und läßt ihn recht kalt werden. Wenn er umgestürzt ist, steckt man den Kopf mit einem Krägelchen vorn an die Gellee und den Schwanz hinten hin, garnirt ihn mit etwas Grünem so ist er fertig.

438. Rindfleisch in Gellee.

Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch, klopft und spickt es dick mit gewürztem Speck durch, legt es 3 — 4 Tage in Essig und dämpft es mit dem Essig worin es liegt, mit Salz, Wurzeln, Gewürze und Zitrone gar; wenn es kalt ist thut man es heraus und schneidet es in beliebige Stückchen. Wenn die Gellee garnirt ist, so belegt man sie mit dem geschnittenen Fleisch, thut abgekühlte Gellee darüber, läßt es kalt werden, legt dann wieder Fleisch darauf und Gellee darüber und macht so lange fort, bis die Form voll ist. Wenn sie umgestürzt ist dann wird sie mit etwas Grünem garnirt.

Auf diese Art wird alles Fleisch das in Gellee gegeben wird behandelt; wenn man will kann man das Fleisch auch ganz lassen.

Das Wildpret wird wie das vorhergehende Fleisch zubereitet; auch kann man gesalzene Ochsenzunge und Schinken in Gellee geben.

439. Fische in Gellee.

Dazu nimmt man Salm, Forellen, Hechte, Karpfen, Barben und Aale.

Die Fische, welche in Gellee gemacht werden, müssen alle geschuppt, ausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, ausgewaschen und blau gekocht werden; wenn sie abgekühlt sind, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Tuch oder auf Löschpapier und läßt sie recht ablaufen. Wenn die Gellee in der Form garnirt, aufgefüllet und gestanden ist, so macht man so viel wie möglich aus dem Fische die Gräten und legt eine Lage Fische auf die gestandene Gellee und gießt kalte flüssige Gellee darüber; wenn es gestanden hat, legt man wieder Fische darauf und gießt kalte flüssige Gellee darüber und fährt so lange fort bis die Form voll ist und läßt es recht kalt werden. Wenn sie gebraucht werden sollen, stürzt man sie behutsam um und garnirt sie mit ganzer Petersilie.

440. Preßkopf zuzubereiten.

Man nimmt einen halben Schweinskopf und einen fleischigen Strampel, nebst 3 Pfund Rindfleisch vom Backen, läßt dieses zusammen nebst zwei großen Stück Schwarten recht gar kochen, so lange, bis sich das Fleisch von den Knochen ganz ablößt; dann thut man es auf eine Schüssel und läßt es kalt werden bis man alles mit den Händen verrupfen kann. Ist dieses geschehen, so schneidet man auch eine oder zwei recht weich gekochte Schweinszungen dazu, pfeffert und salzt es ziemlich stark, thut ein wenig Maieran und Nelken dazu und mengt alles, weil es noch warm ist, recht untereinander. Hierauf breitet man eine Serviette über eine Schüssel, legt eine von den großen Stükken Schwarte hinein, füllet die Masse darein, legt die andere Schwarte darüber, bindet die Serviette fest zu und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Wenn er etwas abgekühlt ist, so nimmt man ihn heraus legt ihn zwischen 2 Bretter und beschwert ihn bis den andern Tag. Nun nimmt man die Serviette ab, schneidet den Preßkopf in fingerdicke Scheiben und bringt ihn mit Essig und Pfeffer zu Tische.

441. b) Süße Gellee.

Man nimmt 1 Pfund geraspeltes Hirschhorn und 2 Loth geklopfte Hausenblase, thut ein und ein halbes Maas Wasser darauf, setzt es auf's Feuer und läßt es ein und eine halbe Stunde langsam kochen, treibt dann das Gekochte durch einen feinen Durchschlag nnd drückt es mit einem Kochlöffel recht fest durch, läßt es dann in einer irdenen Schüssel bis den andern Tag stehen, damit man sieht wie steif es ist. Will man nun die Gellee fertig machen, so thut man in eine Kasserolle einen Schoppen guten Wein, ein Stück ganzen Zimmet, von einer Zitrone die abgeschälte Schale und ein halbes Pfund Zucker; läßt dieses zusammen eine Viertelstunde kochen, thut dann den Hirschhornstand dazu und läßt es zusammen noch eine Viertelstunde kochen; setzt es dann vom Feuer und läßt es abkühlen. Indessen verrührt man von 4 — 5 Eiern das Weiße recht stark mit einem Besen, schüttet etwas abgekühlte Gellee dazu, drückt von 2 Zitronen den Saft hinein und schüttet es zur Gellee, versucht es ob es süß genug ist und läßt es noch einigemal aufkochen daß es hell wird; schüttet es dann in

ein dünnes Tuch, welches an die 4 Beine eines umgekehrten Stuhles gebunden ist und läßt es hell durchlaufen, thut sie dann in einen tiefen Teller, läßt sie recht kalt und fest werden, garnirt sie mit rother Gellee und giebt sie auf die Tafel.

442. Erdbeer-Gelee.

Drei Viertelpfund Hirschhorn wird auf bewußte Art nur mit einem Maas Wasser gekocht, damit es noch consistenter werde, wie zu dem vorigen Gelee. Drei Schoppen reife Wald-Erdbeeren werden mit ein wenig Wasser auf einem gelinden Feuer etwas gekocht, alsdann läßt man solche durch ein Haarsieb laufen, doch dürfen sie nicht durchgedrückt werden. Alsdann wird dieser Saft zu dem durchpassirten Hirschhorn gegossen, drei Eierweis zu Schnee geschlagen und darunter gethan und auf dem Feuer einmal aufwallen lassen. Hierauf wird es zurück gesetzt, ein halbes Pfund Zucker, der Saft von zwei Zitronen und einen Schoppen süßer Wein dazu gethan und wie gewöhnlich durch eine Serviette gegossen.

443. Rosen-Gellee.

Dieses ist zwar ein sehr einfaches aber äußerst wohlschmeckendes Gelee. Man thut zu dem Hirschhorn, welches, wie bei den Erdbeer-Gellee gemeldet worden, mit einem Maas Wasser gekocht wird, ein Loth Tournisol, und läßt es mit dem geschlagenen Eiweiß und Zukker einmal aufwallen, davon es eine schöne Röthe bekömmt. Man thut es alsdann vom Feuer, und thut einen halben Schoppen von dem besten Rosenwasser nebst dem Saft von sechs Zitronen und einen Schoppen Rheinwein dazu, und verfährt auf vorige beschriebene Art.

444. Orangen-Gellee.

Diese Gellee wird eben so gemacht wie die vorhergehende; nur daß man statt Zitronen süße Orangen oder Apfelsinen dazu nimmt.

445. Blanc-manger.

Die Gellee wird wie die süße gemacht; aber man nimmt ein Viertelpfund geschälte, mit süßem Rahm fein gestoßene Mandeln, thut einen Schoppen süßen Rahm dazu, treibt die Mandeln durch einen feinen Durchschlag oder

Haartuch, thut es zur Gellee, macht es warm gut untereinander, füllt es in eine Form, läßt es stehn und stürzt es dann um; es darf aber kein Zitronensaft dazu gethan werden.

446. Creme von Reiß.

Man nimmt ein Viertelpfund guten Reiß, dieser wird eine Viertelstunde mit heißem Wasser abgebrüht, wenn er abgekühlt ist wird er mit der Hand recht gerieben, das Wasser abgeschüttet und anderes darauf, schüttet es wieder ab und gießt ein halbes Maas kochende gute Milch darauf, kocht den Reiß langsam zu Brei, treibt ihn dann mit einem Schoppen Rahm durch einen feinen Durchschlag, verrührt 6 Eierdotter mit etwas Milch, läßt sie durch einen feinen Durchschlag zu dem Reiß laufen, giebt ein Viertelpfund gestoßenen Zukker, woran eine halbe Zitrone abgerieben wurde, ein wenig Zimmet oder Orangenblüthenwasser dazu, rührt es recht untereinander, thut es in einen tiefen Teller, setzt es auf kochendes Wasser, einen Deckel mit schwachem Feuer darauf und läßt es so lange stehen bis es fest ist, (es darf aber oben nicht braun werden) nun nimmt man ihn ab, läßt ihn kalt

werden, streuet Zucker darüber und brennt ihn mit einer glühenden Schippe gelblich.

447. Creme von Chocolade.

Man nimmt zu einer Creme 4 auch 6 Loth geriebene Chocolade, thut sie mit 2 Eßlöffel voll Wasser in eine Kasserolle, setzt sie auf schwaches Feuer und wenn sie heiß ist so wird sie glatt gerührt, thut eine halbe Maas kochende Milch, ein Stückchen Zimmet, etwas Zitronenschale und so viel Zucker daß sie süß genug ist dazu, läßt dieses zusammen eine halbe Viertelstunde kochen und läßt sie dann abkühlen. Indessen verrührt man von 8 Eiern das Gelbe recht gut, treibt die Chocolade durch einen feinen Durchschlag dazu, füllet die Creme in einen tiefen Teller, setzt ihn auf kochendes Wasser, thut einen Deckel mit schwachem Feuer darauf und läßt ihn so lange stehen bis er fest ist; dann setzt man ihn ab und läßt ihn kalt werden. Er wird mit kleinen weißen Tabelletten garnirt.

448. Creme von Wein.

Man thut in eine Kasserolle eine halbe Maas guten weißen Wein, ein Stückchen gan-

zen Zimmet, einige ganze Nelken und von einer halben Zitrone die Schale; läßt dieses zusammen eine Viertelstunde langsam kochen, setzt es dann ab und läßt es kalt werden. Indessen thut man in eine tiefe Kasserolle von 5 Eiern das Gelbe und 3 ganze Eier, 12 Loth gestoßenen Zucker und von einer Zitrone den Saft, verrührt es recht fein, läßt den gekochten Wein durch einen feinen Durchschlag dazu laufen, rührt dann die Creme mit einem kleinen Besen auf schwachem Feuer ab und wenn sie recht schäumig und steif ist, setzt man sie ab und rührt noch so lange bis sie sich etwas abgekühlt hat; thut sie dann in einen tiefen Teller und läßt sie kalt werden. Will man diese Creme warm auf den Tisch geben so muß sie kurz vor dem Anrichten erst abgerührt werden.

449. Creme von Erdbeeren.

Man nimmt 3 Schoppen reife Erdbeeren, liest sie und sucht eine Handvoll der schönsten heraus, legt sie auf einen Teller und setzt sie zurück; die andern Erdbeeren werden dann mit einem hölzernen Löffel in einer irdenen oder in einer Porzellan-Schüssel ganz zerdrückt, thut

einen halben Schoppen guten süßen Rahm dazu und treibt es durch einen feinen Durchschlag in ein anderes Geschirr daß die Körner alle zurück bleiben, dann nimmt man ein Stückchen Zucker, reibt eine Zitrone darauf ab, stößt ihn recht fein, rührt ihn nebst ein wenig recht fein gestoßenem Zimmet unter die Erdbeeren, nimmt dann einen Schoppen recht dicken süßen Rahm schlägt ihn mit einem kleinen Besen dick und schäumig, rührt ihn dann langsam unter die Erdbeeren, thut es auf einen Teller und stellt es an einen kalten Ort; vor dem Auftragen garnirt man es mit den ausgesuchten Erdbeeren so ist es fertig.

450. Crême à la Vanille.

Man klopft eine Schale Vanille, schneidet sie in kleine Stückchen, und läßt sie mit ein wenig Rahm recht aufkochen, alsdann thut man solche nebst 2 ganzen Eiern, 4 Dottern und einem Viertelpfund Zucker in ein Maas Rahm, und schlägt alles mit dem Schlagbesen wohl durch einander, gießt es durch ein Haarsieb in eine Compotschale, und setzt diese in eine Kasserolle mit kochendem Wasser; doch darf das Wasser nur etwas über die Hälfte

der Compotiere reichen. Man deckt das Kasserolle zu, und thut etwas glühende Kohlen auf den Deckel, und läßt es eine gute Viertelstunde ganz langsam kochen.

451. Crème à la portugaise.

Man nimmt 6 Eierdotter, rührt nach und nach ein Maas süßen Rahm dazu, und thut ein Viertelpfund Zucker, ein wenig Zimmet und eine Zitronenschale, so fein wie möglich abgeschält, dazu, läßt dieses so lange unter stetem Umrühren kochen, bis es anfängt dick zu werden, alsdann thut man die Zitronenschale und den Zimmet heraus, und füllet es in Schalen.

452. Gestandene Wein-Creme.

Man nimmt 2 Loth gute Hausenblase, klopft sie recht stark, schneidet sie klein und kocht sie in einem halben Schoppen Wasser langsam daß sie sich ganz auflößt, thut dann einen Schoppen guten Wein dazu, rührt es auf dem Feuer recht untereinander und läßt es dann durch einen Durchschlag laufen. Hierauf thut man in eine Kasserolle eine Messerspitze voll Mehl, von 6 Eiern das Gelbe und

2 ganze Eier dazu, verrührt es mit einem hölzernen Löffel recht gut, thut noch 12 Loth gestoßenen Zucker, ein wenig feinen Zimmet, von einer Zitrone die abgeriebene Schale und den Saft dazu, rührt es mit einem halben Schoppen Wein glatt, gießt dann den Wein mit der Hausenblase dazu, rührt dann die Creme mit einem hölzernen Löffel auf dem Feuer ab daß sie dick wird. Wenn sie schon beinahe kochen will so ist sie gut; man setzt sie dann ab und rührt noch ein wenig darin, läßt sie dann recht abkühlen, füllt sie in eine Form und stellt sie an einen kühlen Ort daß sie fest wird. Will man sie anrichten, so taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt die Creme auf eine Schüssel um, und garnirt sie mit etwas Grünem.

453. Süße Milch.

Eine Zitrone wird am Zucker abgerieben, dieß in einen Topf genommen, das Gelbe von 10 — 12 Eiern daran gerührt, eine halbe Maas siedend gemachter Rahm daran gegossen, das Angerührte in eine Kasserolle geschüttet, und auf dem Feuer stark gerührt, bis es dick ist. Zum Kochen darf es ja nicht kommen.

Dann wird es wieder in den Topf gethan, noch eine Zeitlang gerührt, und in Schalen oder Salatieren gegossen.

Man kann sie auch auf einem Topf mit Kohlen unter beständigem Rühren dick machen. Sie ist so besser zu verfertigen, und gerinnt weniger.

454. Eier-Käse.

Man verrührt mit einem kleinen Besen in einer Kasserolle 16 ganze Eier recht fein, schüttet eine Maas gute süße Milch und einen Schoppen sauern Rahm dazu, läßt es unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer zusammen laufen, doch so, daß die Eier nicht zu hart werden, setzt es dann vom Feuer und läßt es ein wenig abkühlen, füllt es dann in eine beliebige Käseform, läßt es recht ablaufen, stürzt es dann auf eine Schüssel und macht dann folgende Sauce dazu:

Man thut in eine Kasserolle ein klein weneg Mehl, rührt es mit guter süßer Milch, oder mit Rahm glatt an, thut dasjenige wonach die Sauce schmecken soll dazu, schüttet soviel Milch oder Rahm daran daß es genug

Sauce wird und rührt sie auf dem Feuer ab. Wenn sie kochen will so ist sie gut; man setzt sie dann vom Feuer ab, thut ein Paar mit Milch verrührte Eierdotter daran, rührt sie etwas langsam nach und nach darin, läßt sie kalt werden und treibt sie dann durch einen feinen Durchschlag. Man läßt die Sauce so stehen daß sie recht kalt wird.

455. Eier-Käse mit Mandeln.

Man macht einen Eierkäse wie den vorhergehenden; wenn er zusammengelaufen ist so thut man ihn in einen feinen Durchschlag und läßt ihn gut ablaufen, drückt ihn dann mit einem hölzernen Löffel zusammen daß das Wasser recht heraus kommt, thut ihn, wenn er noch etwas warm ist, in eine Schüssel, giebt ein Stückchen Butter, eine Handvoll geschälte und fein gestoßene Mandeln, etwas Zimmet oder Orangenwasser, eine Handvoll gestoßenen Zukker und von einer Zitrone die fein abgeriebene Schale dazu, rührt es recht untereinander und läßt es kalt werden; dann treibt man es mit einem hölzernen Löffel durch einen Durchschlag in die Schüssel, worin er auf den Tisch kommt.

Wenn er aufgetragen werden soll, so bestreuet man ihn mit Zucker und Zimmet.

Pasteten, Torten und anderes Backwerk.

456. Eine warme große Kalbfleisch-Pastete.

Zu einer warmen großen Pastete macht man von einem Pfund Mehl, einem Pfund Butter und 2 ganzen Eiern einen guten Butterteig, walkt ihn einigemal aus damit er nicht zu fein wird, theilt ihn in zwei Theile, einen Theil etwas größer als den andern: drückt jedes Stück rund zusammen wie ein Milchbrod und läßt sie liegen. Indessen nimmt man 12 Bögen Makulaturpapier, reibt es zusammen damit es weich wird, macht es wieder auseinander, nimmt eine flache Pastetenschüssel von Blech oder Kupfer, nimmt einen Bogen von dem Makulaturpapier, bricht ihn in die Runde zusammen, bricht nach innen zu einen Bogen

darüber, so, daß es in die inwendige Schüssel paßt, füllet das Uebrige oben aus etwas kleiner zu und legt die glatte Seite oben hin, so, daß es ein runder Kopf wird, streicht es dann mit der Hand ringsum recht glatt, thut dann das Papier so wie es gemacht ist von der Schüssel neben hin. Nun nimmt man das kleinere Stück Teig, walkt es in die Rundung auseinander, streuet etwas Mehl auf die Schüssel und legt den Boden darauf, drückt ihn ein wenig an, so, daß er etwas über den Rand der Schüssel geht, bestreicht den Rand mit Eier und setzt den gemachten Papierkopf in die Mitte darauf, walkt dann das andere Stück Teig eben so rund aber etwas dicker aus, legt es dann gerade auf das Papier, es darf aber nicht gezogen werden, macht es ringsum gleich, drückt es mit den Fingern auf das Bestrichene fest, schneidet mit einem scharfen Messer den überstehenden Teig dicht an der Schüssel ringsum ab, kerbt die Pastete, wo der Teig abgeschnitten ist, mit einem Messerrücken leicht ein, bestreiche sie, aber nicht wo der Teig abgeschnitten ist, mit Eier, und backe sie in guter Hitze; es muß aber bald

nachgesehen werden daß sie nicht zu braun wird. Wenn sie bräunlich ist so deckt man einen Bogen Papier, der wie eine Kappe gemacht ist, darauf, damit sie nicht zu dunkel wird, sie muß eine und eine halbe Stunde langsam backen; man nimmt sie dann aus dem Ofen und schneidet mit einem Federmesser den Deckel ein wenig groß oben egal ab, hebt ihn mit einem breiten Messer ab und legt ihn daneben. Wenn sich nun die Pastete etwas abgekühlt hat, so nimmt man das Papier behutsam herab, und legt den Deckel wieder so wie er abgeschnitten ist darauf, und läßt sie so stehen bis man sie brauchen will; dann macht man sie ein wenig warm, läßt sie auf eine andere Schüssel rutschen, nimmt den Deckel davon und richtet ein gutes weißes Kalbfleisch-Ragout mit Champignons, Morcheln oder Trüffeln und Klößchen in die Pastete an, deckt sie wieder zu und giebt sie zur Tafel.

Der abgeschnittene Teig wird zusammen gelegt, ausgewalkt, mit einem Glas oder mit einer Form ein Blättchen ausgestochen und wenn die Pastete bestrichen ist legt man das Blättchen in die Mitte darauf, drückt es an

und bestreicht es, sticht noch ein kleineres aus legt es darauf und bestreicht es auch; diese Blättchen formiren sich während dem Backen zu einem Knopf, an welchem man den Deckel anfassen kann; ist er aber noch warm so muß man behutsam damit umgehen sonst bricht er ab. — Zum bestreichen der Pastete nimmt man ein ganzes Ei, zerrührt es mit einem Pinsel recht gut und thut ein wenig Wasser dazu sonst wird das gebackene zu schwarz.

457. Warme Pastete mit jungen Hühnern.

Die Pastete wird wie die vorbeschriebene zubereitet.

Die Hühner zum Ragout in die Pastete werden ausgenommen, ausgewaschen und ein wenig in Fleischbrühe abgekocht, dann legt man sie auf eine Schüssel und läßt sie kalt werden. Indessen thut man ein Viertelpfund Butter in eine Kasserolle, läßt sie heiß werden, thut einen Kochlöffel voll Mehl dazu und läßt es anziehn, thut dann eine fein geschnittene Zwiebel dazu und füllt es mit der Fleischbrühe, worin die jungen Hühner gekocht worden, an, doch so, daß es eine gute weiße Sauce giebt,

schneidet die Hühner, wenn sie nicht zu gro
sind, in 4 Theile, legt sie in die Sauce un
läßt sie vollends gar kochen; während dem Ko
chen giebt man einen halben Schoppen Wein
ein wenig Muskatnuß, von einer halben Zi
trone die fein abgeschälte Schale, Salz un
eine Handvoll gut gewaschene Morcheln ode
Champignons dazu. Bevor man sie anrichte
thut man den Saft von einer halben Zitrone
gehackte Petersilie und gekochte Klößchen dazu
legirt sie mit Eiergelb, richtet sie in die Pa
stete an so ist sie fertig.

458. Warme Pastete mit Tauben.

Diese wird wie die Hühner-Pastete zube
reitet; sollte sie aber von alten oder wilde
Tauben sein, so muß man die Tauben erstlic
ein wenig klopfen und dann einige Tage i
Essig legen daß sie mürbe werden, dann wir
ein braunes Ragout gemacht, man thut auc
entweder Champignons, Trüffeln, Morcheln
auch Kapern und Oliven daran und richtet si
mit Klößchen in die Pastete an.

In eine warme Pastete kann man ei
Ragout thun was man für eines will; z. B.
von Wildpret, Hasen, Fasanen, Feldhühner

Schnepfen, Krammelsvögeln und Lerchen, aber alle mit brauner Sauce.

459. Eine offene Pastete.

Hierzu nimmt man einen guten Butter-Teig der recht aufgehet und macht es auf folgende Art:

Man nimmt ein Stück Teig, walkt ihn zwei Messerrücken dick, so groß die Schüssel ist womit die Pastete auf die Tafel kommt, rund aus, schneidet den Teig rund ab und legt ihn auf einen Bogen Papier; dann nimmt man ein anderes Stück Teig, walkt es klein Fingerdick aus, schneidet ihn eben so groß als das erste Stück, dann schneidet man mit einem scharfen Federmesser in der Mitte ein rundes Stück heraus, so, daß ringsherum ein guter Daumen breit Raum bleibt; nimmt das Stück heraus, bestreicht das erste rund geschnittene mit Eier und stupft es ein wenig mit einem Messer, dann legt man den geschnittenen Rand auf das bestrichene Stück doch so, daß er ringsherum an das unterste paßt und drückt es fest an, drückt dann mit einem Messer Bögen ein, bestreicht es und bäckt es in nicht

zu starker Hitze, sieht im Anfange darnach daß es schön rund aufgeht. Hierauf kommt kein Deckel. Wenn angerichtet wird, rangirt man das Ragout gut ein und giebt es zur Tafel.

460. Eine Pastete auf eine andere Art.

Man macht einen guten Butterteig, walkt ihn klein Fingerdick aus, schneidet ihn in die Runde so groß als man ihn haben will, legt ihn auf ein Papier, macht mit einem Federmesser oben darauf einen Einschnittt ohngefähr einen Strohhalm dick, so, daß es einen daumenbreiten Rand bekommt, bestreicht es oben darauf, macht einige Blättchen darauf, so, daß es einen Knopf formirt (siehe Nro. 457) und bäckt es dann bei gelinder Hitze; ist es gebacken, so thut man es aus dem Ofen, läßt es etwas abkühlen, hebt den Deckel mit einem breiten Messer heraus, nimmt von innen das Weiche was nicht gebacken ist heraus und läßt sie kalt werden. Wenn angerichtet wird, so thut man sie von dem Papier auf eine flache Schüssel, rangirt das Ragout hinein und legt den Deckel darauf, so ist sie fertig.

461. Jagd-Pastete auf Reisen.

Man nimmt von allen Sorten Fleisch, als: Kalb-, Rind-, Hammelfleisch und rothes Wildpret, von jedem 2 Pfund, häutelt solches, schneidet das Fett rein davon, und alles Fleisch zu 2 Fingerbreiten und Fingerlangen Stückchen, klopft es wohl mit dem Messerrücken, legt die Stückchen in eine Schüssel, macht einen Schoppen Essig siedend, thut Basilikum, Dragon, Zitronenkraut, einige Lorbeerblätter, etwas Salz und Zitronen-Rädchen darein, läßt den Essig wenn er gesotten hat, wieder erkalten, gießt ihn an das geschnittene Fleisch, läßt es über Nacht stehen, und macht dann einen aufgeriebenen Teig von einem Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, einem Ei und Wasser. Zur Fülle braucht man 2 Pfund mageres Kalbfleisch, 4 Loth Kapern, 4 Loth Sardellen, eine ganze Zitrone mit Schale und Mark und eine Zwiebel; dieses hackt man zu einer feinen Farce, vermengt es in einer Schüssel mit Salz und Muskatnuß, nimmt etliche Eßlöffel voll von dem Essig, worin das Fleisch gebeitzt ist, dazu, walkt den Teig der Länge nach ganz aus, legt etliche dünne Schnitten frischen Speck in

die Mitte, auf diesen die Hälfte des eingebeitzten Fleisches, auf solches die ganze gehackte Farce, und das übrige eingebeitzte Fleisch vollends darauf, es muß aber der Länge nach wie ein langes Laibchen Brod gelegt werden. Hierauf thut man wieder ganz dünne Schnitten Speck auf das Fleisch, bestreicht mit einem Ei ringsum das Fleisch, überschlägt dann den Teig wieder recht fest gegeneinander, macht eine Form daraus wie ein langes Laibchen Brod, bestreiche 3 — 4 Bogen weißes Papier, jeden besonders mit Butter, schlägt einen um den andern fest um das Laibchen, macht oben durch das Papier 2 Oeffnungen durch den Teig, daß der Dampf heraus kann, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Pastete darauf, und läßt sie 2 Stunden im Ofen backen. Wenn sie fertig ist, wird sie sammt dem Papier an einem kühlen Orte aufbehalten, bis sie kalt ist, dann das Papier davon losgemacht, alsdann gießt man langsam durch die Oeffnung warme Gellee, und läßt sie stehen und erkalten. Wenn man sie anschneidet, wird sie wie eine Wurst zu Scheiben geschnitten. Auf die Jagd sind dieß wegen des Packens die besten Pasteten.

462. Eine umgestürzte Farce-Pastete.

Von 3 Pfund Kalbfleisch, von der Schale, schneidet man das Aderige und Häutige ab, hackt es nebst 3 Viertelpfund grünem Speck so fein als möglich, schneidet 4 Loth Kapern, 4 Loth Sardellen, von einer Zitrone die Schale nebst Mark, jedes besonders fein, thut dieses alles nebst ein wenig Salz, Pfeffer, Nelken und einigen Eßlöffeln voll Essig zu dem gehackten Fleisch, und rührt es recht untereinander. Alsdann macht man einen geriebenen Teig von einem Pfund Mehl, 3 Viertelpfund Butter, einem Ei, etwas sauerm Rahm und Wasser, würkt ihn zu einem festen Teig, wallt ihn eines Messerrückens dick aus, bestreicht eine Kasserolle oder ein rundes tiefes Blech stark mit frischer Butter, schneidet mit dem Backrädchen eines Fingers breite Streifen von dem ausgewallten Teig, belegt den Boden kreuzweise damit, und neben herum einfach, streicht von der angerührten Farce Fingerdick darauf, legt das Wildpret, welches zuvor gebeitzt, mit Speck gespickt, und soviel wie möglich ausgebeint sein muß, darauf, streicht die übrige Farce darüber, deckt einen Deckel von

Teig darauf, macht oben eine Oeffnung darein, bestreicht die Pastete mit einem Ei, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. In 2 Stunden ist sie fertig, und kann auf eine Schüssel gestürzt, kalt oder warm zu Tische gegeben werden.

463. Pastete von Kartoffeln.

Man rührt 12 Loth Butter leicht, schlägt 6 Eier langsam darein, thut 12 Loth zuvor gesottene und am Reibeisen geriebene Kartoffeln nebst einem Eßlöffel voll dicker Bierhefen, etwas Salz und Muskatblüthe dazu, rührt einen Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod oder feines Mehl mit lauer Milch glatt an, rührt es auch an die Masse, und läßt es bei gelinder Wärme gehen. Inzwischen wäscht und putzt man einen oder auch 2 Häringe, grätet sie aus, und schneidet sie zu ganz kleinen Stückchen, dämpft in einem Stückchen Butter 2 kleine so fein als möglich geschnittene Zwiebeln, und gießt einen Viertel Schoppen sauern Rahm dazu. Alsdann wird ein rundes tiefes Blech mit Butter bestrichen, mit geriebenem Milchbrod bestreut, die Hälfte von der gegangenen Masse darein ge-

füllt, die geschnittenen Häringe nebst Zwiebeln darauf gelegt, die andere Hälfte von der Masse darüber gestrichen, im Ofen gelb gebacken, und umgestürtzt, oder in dem Blech auf den Tisch gegeben.

464. Warme Pastete mit Fischen.

Die Pastete wird eben so gemacht wie die vorhergehenden.

Die Fische, welche in Pasteten gegeben werden, sind: Hecht, Karpfen, Aal, Salm und Stockfisch.

Das Ragout von Fischen in Pasteten wird auf folgende Art gemacht:

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, in beliebige Stückchen geschnitten und eine Stunde eingesalzen. Dann setzt man Wasser mit Essig und Salz auf's Feuer; wenn es kocht thut man den Fisch hinein und läßt ihn einigemal aufkochen, setzt ihn dann ab, läßt ihn ein wenig so stehen, thut ihn mit dem Schaumlöffel heraus und läßt ihn abkühlen. Indessen macht man eine gute weiße Sauce, thut eine fein gehackte Zwiebel, Petersilie, ein Lorbeerblatt, Muskatnuß, ein Glas Wein, fein geschnittene Zitronenschale und

Saft dazu; kurz vor dem Anrichten thut man den Fisch hinein und läßt ihn noch einigemal aufkochen, doch darf er nicht zu weich werden; wenn er angerichtet wird legirt man ihn mit Eiergelb und rangirt ihn in die Pastete.

Dem Aal, wenn er in eine Pastete zugerichtet wird, zieht man die Haut ab und schneidet das Faserige vom Rücken und vom Bauche weg.

Der Stockfisch, wenn er gekocht ist, wird aus dem Wasser genommen, auf eine flache Schüssel gelegt, und, so viel wie möglich ist, die Gräten heraus gemacht; thut dann ein Stück Butter in eine Kasserolle und wenn sie heiß ist giebt man fein gehackte Zwiebel und soviel Mehl hinein, daß es zur Sauce genug ist; wenn es heiß ist, füllt man es mit süßem Rahm oder mit recht guter Milch an, rührt es recht auf dem Feuer damit es nicht anbrennt, thut etwas gehackte Petersilie, Muskatnuß und Salz dazu, läßt sie ein wenig langsam kochen, thut dann den Stockfisch hinein und läßt ihn ein Paarmal aufkochen; will man ihn in die Pastete anrichten, so wird er mit Eiergelb legirt und in die Pastete gefüllt.

465. Eine kalte Pastete mit Feldhühnern.

Man nimmt junge Feldhühner, rupft sie bis an den Kopf, schneidet ihn ab, putzt die Hühner, nimmt sie aus und flamirt sie, wäscht sie aus und läßt das Wasser recht gut ablaufen; reibt sie inwendig mit Pfeffer, Salz und Nelken ein, und läßt sie so liegen. Indessen macht man den Teig zur Pastete:

Man nimmt 2 Pfund Mehl auf ein Brett, 1 Pfund Butter, 2 ganze Eier, ein wenig Salz und Wasser, und macht hiervon einen geriebenen Teig, er muß aber etwas fest sein: nun walkt man ihn einigemal aus, schlägt ihn wieder zusammen und läßt ihn eine halbe Stunde liegen; dann macht man die Fülle dazu. Man nimmt eine halbe geputzte Kalbsleber, ein Stück Speck, 2 abgeschälte, eingeweichte und wieder ausgedrückte Milchbrödchen, hackt dieses recht fein, thut dann in eine Casserolle ein Viertelpfund Butter, eine fein gehackte Zwiebel und Petersilie, läßt es ein wenig dämpfen, setzt es dann ab, thut das Gehackte dazu und rührt es untereinander, thut noch gestoßenes Gewürze, Kapern, 4 Loth Sardellen, Basilikum, Salz, das Mark von

einer Zitroner, 2 Eier und 4 Eßlöffel voll dicken sauern Rahm dazu, rührt dieses zusammen eine halbe Viertelstunde, theilt dann den Teig in 2 Theile, einen aber größer wie den andern; walkt das kleinere Stück aus, doch nicht zu dünn, nimmt einen dicken Bogen Papier, bestreicht ihn, so groß die Pastete werden soll, mit Butter, und legt den ausgewalkten Teig darauf; schneidet ihn rund und etwas größer als die Pastete werden soll. Nun nimmt man etwas von der Fülle auf den Teig und macht es auseinander, legt die Feldhühner dicht neben einander darauf, die übrige Fülle neben herum und darüber, streicht sie mit einem Messer glatt, belegt es mit dünn geschnittenen Speckscheiben, walkt den andern Teig aus, bestreicht den leer gelassenen Rand des Bodens mit Eiern, deckt den ausgewalkten Deckel darüber daß er gleich liegt, und drückt ihn mit der Hand fest auf den Boden. Nun wird der Teig ringsum 3 Finger breit von der Fülle abwärts gleich geschnitten, drückt den Rand ein wenig dünn, bestreicht ihn und legt ihn neben herum an die Pastete in die Höhe fest an, und bestreicht dann die ganze Pastete. Alsdann wird noch ein Stückchen Teig recht

dünn ausgewalkt und nach der Größe des Pastetendeckels rund geschnitten, so daß, wenn er auf die Pastete gelegt wird, er ringsum bis an den aufgeschlagenen Rand paßt; er wird nun in die Hälfte zusammen gelegt und mit einem Federmesser nach Belieben Figuren hineingeschnitten; man bestreicht dann die ganze Pastete und legt den Deckel recht gleich darauf, drückt ihn an und bestreicht ihn; man nimmt dann einen Bogen Schreibpapier, bestreicht ihn mit kalter Butter, schneidet ihn in 3 Fingerbreite Streifen, legt sie unten um die Pastete herum, umwickelt sie mit Bindfaden damit sie während dem Backen nicht auseinander laufen kann, oben auf der Pastete macht man ein kleines Loch in den Teig, damit der Wind und Dampf heraus kann, setzt von den Teig einen runden Knopf der inwendig hohl und offen ist darauf, bestreicht ihn und bäckt die Pastete in mittelmäßiger Hitze 2 Stunden schön gelb; sollte sie anfangen braun zu werden, so deckt man sie mit einem naßgemachten Bogen Papier zu; ist sie fertig gebacken so nimmt man sie aus dem Ofen und läßt sie auf dem Bleche kalt werden.

Wenn man sie auf den Tisch geben will, so macht man sie einige Stunden vorher warm, macht das Papier davon ab, setzt sie auf eine Schüssel, macht dann etwas saure Gellee fließend, aber nicht warm, und gießt sie durch ein kleines Trichterchen oben durch das eingemachte Loch in die Pastete bis sie voll ist, und stellt sie an einen kalten Ort. Wenn sie aufgetragen wird, steckt man in den Knopf einen Feldhühner-Kopf, damit man sieht daß es eine Feldhühner-Pastete ist.

Hat man alte Feldhühner zu der Pastete, so müssen sie mit stark gewürztem Speck gespickt werden, müssen dann 4 — 5 Tage in Essig gelegt, und mit Wurzeln, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Zitrone gar gedampft werden, den Essig worin sie gelegen; thut man auch dazu, nebst Salz, ganzem Pfeffer und Nelken. Sind sie gar so thut man sie heraus und läßt sie kalt werden.

466. Eine kalte Pastete mit Haselhühner.

Diese Pastete wird eben so gemacht wie die mit Feldhühner.

467. Eine kalte Pastete mit Schnepfen.

Diese Pastete wird eben so gemacht wie die mit Feldhühnern, nur daß man nicht viel Fülle hinein thut und den Schnepfendreck mit unter die Fülle hackt.

468. Eine kalte Pastete mit Gänseleber.

Man macht einen steifen geriebenen Butterteig (Siehe Nro. 465). tresirt ihn 8 — 9 Zoll hoch, der Teig mit dem Boden darf aber nur wie ein Strohhalm dick sein und kein Loch haben; wenn nun der Teig so hoch getrieben ist, und mit einem Pastetenpetzer gepetzt ist, so läßt man ihn stehen. Indessen nimmt man eine auch zwei große Gänselebern die nicht im Wasser gelegen haben, sondern bevor man sie brauchen will legt man sie eine Viertelstunde in's Wasser und wischt sie dann recht ab, macht die Galle heraus, spickt sie mit langgeschnittenen, gewaschenen frischen oder eingemachten Trüffeln und läßt sie so stehen und macht die Fülle dazu: Man nimmt einige kleine weiße geputzte Gänselebern, hackt sie mit Zwiebeln, Petersilie und etwas Basilikum fein, thut es in eine Kasserolle, ein Viertelpfund

Butter dazu und läßt es ein wenig dämpfen, thut ein und ein halbes eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Milchbrödchen, 6 Loth gewaschene und gehackte Sardellen oder einen halben Häring, gestoßenes Gewürze, 3 ganze Eier, etwas Salz und einen Viertel Schoppen sauern Rahm dazu; dieses rührt man eine Viertelstunde lang so ist die Fülle gut. Nun thut man etwas davon in die Pastete auf den Boden und streicht sie auseinauder, reibt die Leber mit ein wenig Salz und Gewürze ein und legt sie in die Pastete auf die Fülle, legt einige Zitronenscheiben darauf, thut die noch übrige Fülle vollends darüber und streicht sie glatt, walkt den Deckel rund aus, bestreicht die Pastete inwendig nebenherum mit Eier, legt den Deckel auf die Fülle und drückt ihn nebenherum an; treibt den Teig noch etwas in die Höhe, daß der Rand noch 2 Fingerdick höher ist als der Deckel, schneidet den Rand oben gleich, bestreicht 2 Bogen Papier mit Butter, schneidet sie in 3 Fingerbreite Streifen und legt sie fest um den Deckel der Pastete an, umwickelt sie mit Bindfaden aber nicht zu fest, macht noch einen dünnen Deckel der in

die Pastete paßt, schneidet ihn schön aus, bestreicht den Pastetendeckel, legt den ausgeschnittenen darauf, drückt ihn an, bestreicht auch diesen, setzt die Pastete in eine kupferne oder blecherne flache Schüssel und bäckt sie 3 Stunden langsam, setzt sie dann heraus und läßt sie kalt werden.

469. Blätterteig zu Torten und sonst feinem Backwerk.

Man nimmt zu einem Pfund feines Mehl ein Pfund Butter, ein Ei, zwei Tassen Wasser, ein wenig Salz und zwei Löffel voll guten Franzbranntwein. Das durchgesiebte Mehl thut man auf eine Tafel, macht in der Mitte ein Loch, thut das Salz hinein, rührt es mit dem Wasser und dem Ei zu einem Teig an und arbeitet denselben recht zähe, doch darf er nicht fester sein als ohngefähr die Butter ist. Hierauf legt man ihn in einer Serviette an einen kühlen Ort, wo er ein bis zwei Stunden liegen bleibt. Die Butter arbeitet man, nachdem man sie in frischem Wasser ausgewaschen hat, auf der Tafel durch bis sie zähe und geschmeidig ist, arbeitet sie in Wasser nochmals durch, drückt sie zu einer breiten

Schelbe und läßt sie im Wasser liegen. Nun wird der Wasserteig auf einem Tische einen kleinen Fingerdick ausgetrieben, die Butter mit einem Tuch gut abgetrocknet, wird mit ein wenig Mehl eingepudert und mitten auf den Teig gelegt, den Teig schlägt man von vier Seiten darüber und treibt ihn, von der Stärke eines Pfeifenrohres, leicht aus. Nun legt man ihn übereinander, doch so, daß beide Enden in der Mitte zusammen stoßen, schlägt ihn noch einmal zusammen und treibt ihn wie das erstemal aus; dieses wiederhohlt man auch zum drittenmal. Nunmehr läßt man den Teig eine gute halbe Stunde ausruhen, und dann treibt man ihn zum leztenmal aus.

470. Eine Aepfel-Torte.

Man nimmt 4—6 große saure Aepfel, schält sie, schneidet den Krepp heraus, thut sie in eine Kasserolle, dazu thut man 4 Loth große und 4 Loth kleine gewaschene Rosinen, ein Stückchen frische Butter, eine Handvoll gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimmet, Nelken, 2 Loth Pomeranzenschale, eine fein geschnittene Zitronenschale, etwas Wein, und läßt es auf einem schwachen Feuer dämpfen; wenn

die Aepfel gar sind läßt man sie erkalten, legt dann in ein Tortenblech einen Boden von Butterteig, der den ganzen Rand herauf geht, thut die Aepfel hinein, breitet sie auseinander, vermengt 4 Loth geschälte und grob gestoßene Mandeln mit einem geriebenen Milchbrödchen, einer Handvoll gestoßenem Zucker und etwas Zimmet, streuet dieß über den Kuchen, schneidet 4 Loth frische Butter darauf und bäckt sie schön gelb; wenn sie nun gar gebacken ist, so bestreuet man sie mit Zucker und Zimmet.

471. Zitronen-Torte.

Zwei gute Zitronen werden an Zucker abgerieben, nimmt das abgeriebene nebst 8 Loth gesiebtem Zucker in eine Schüssel, rührt den Zucker mit 8 Eierdottern eine gute Viertelstunde, thut dann 6 gestoßene Zwieback nebst ein wenig gestoßenem Zimmet dazu, schlägt das Eierweiß zu Schaum, thut von 2 Zitronen den Saft nebst dem geschlagenen Schaum in die Masse und rührt es langsam untereinander, belegt dann ein Tortenblech mit Zukkerteig, füllet die Masse hinein und bäckt sie langsam.

472. Butter-Torte.

Man schält 20 Loth Mandeln und stößt sie mit Rosenwasser recht fein, rührt 16 Loth frische Butter zu Schaum, schlägt 16 Eierdotter nach und nach an die Butter, nimmt dann die gestoßenen Mandeln nebst 12 Loth gesiebtem Zucker zur Butter, nimmt etwas fein geschnittene Zitronenschale, gestoßenen Zimmet und Nelken nebst 6 Loth geriebenem Milchbrod; schlägt von 8 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum, thut sämmtliches dazu und rührt alles recht gut untereinander, füllet sie gleich in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Milchbrode bestreute Form und läßt sie in einem Ofen langsam backen; bevor sie auf den Tisch gegeben wird bestreuet man sie mit Zucker und Zimmet.

473. Butter-Torte anderer Art.

Man rührt erst 12 Loth frische Butter zu Schaum, thut dann von 12 Eiern das Gelbe, ein halbes Pfund geschälte und mit Rosenwasser fein gestoßene Mandeln, 12 Loth gestoßenen Zucker und 8 Eßlöffel voll süßen Rahm ..., rührt es eine halbe Stunde, schlägt dann

von 6 Eiern das Weiße zu Schaum, thut noch die fein geschnittene Schale einer Zitrone hinzu und rührt es langsam untereinander, belegt eine Tortenschüssel mit Butterteig, füllt die Masse hinein und bäckt sie langsam; vor dem Anrichten bestreuet man sie mit Zucker und Zimmet. — Man kann auch kleine Rosinen hinein thun.

474. Warme Torte.

Man verrührt das Gelbe von 8 Eiern mit einem halben Schoppen süßem Rahm und einigen Eßlöffeln voll Rosen- oder Orangenwasser, nimmt hierauf ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, nebst einem Viertelpfund gestoßenem Zucker in eine Schüssel, rührt beides mit den verrührten Eiern glatt an, thut 4 Loth länglich geschnittenen Zitronat, nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitronenschale dazu, zerläßt in einer andern Schüssel ein Viertelpfund frische Butter, gießt das Angerührte langsam darein, rührt es so lange, bis es eine dicke Masse ist, und richtet es zum Erkalten auf eine Schüssel an. Nun wird von gutem Butterteig eine Torte in ein Tortenblech oder auf ein Papier aufge-

setzt, die Masse darein gefüllt, ein anderer Boden oder ein Gitter darüber gemacht, mit einem verklopften Ei bestrichen, und gebacken. Diese Torte darf warm, aber nicht heiß aufgestellt werden.

475. Aprikosen-Torte.

Man verfertiget die Torte von Butterteig, thut die Aprikosen einige Minuten in kochendes Wasser, schält und spaltet sie und belegt die Torte damit, läßt jedoch am Rande einen 2 Finger breiten Raum. Man bestreuet sie stark mit gestoßenem Zucker und setzt den Rand darauf. Die Aprikosen werden mit einem rund geschnittenen Papier belegt, damit sie ihre schöne Farbe behalten, und die Torte gebacken; wenn sie aus der Röhre kommt, legt man die Kerne, die man vorher schält und von einander spaltet, zur Zierde auf die Aprikosen.

476. Bisquit-Torte.

Man rührt ein Pfund Zucker mit 18 Eierdottern und 4 ganzen Eiern bis die Masse weiß und schäumig ist; thut hierauf das Abgeriebene einer Zitrone hinzu, schlägt das Weiße von den 18 Eiern zu steifem Schnee

und rührt es langsam unter den Zucker, dann thut man 24 Loth feines trocknes und durchgesiebtes Mehl nach und nach hinein, aber langsam; sobald alles recht untereinander gerührt ist, thut man es in eine gewöhnliche Tortenform, welche vorher mit Butter ausgestrichen wird, und läßt es bei mittelmäßiger Hitze 2 Stunden lang backen. Um zu prüfen ob die Torte ausgebacken sei, sticht man mit einem dünnen geschälten Hölzchen auf 2 Seiten in die Mitte der Torte und zieht alsdann das Hölzchen durch die Finger. Wenn es teigig und klebrig ist, so lasse man sie noch ein wenig stehen, lege einen Bogen Papier auf einen umgewendeten Haarsieb, stürze die Torte darauf, lasse sie kalt werden, lege einen Bogen Papier darauf, stürze sie auf den äußern Theil eines Haarsieb's und setze sie noch ein wenig in die Röhre.

477. Bisquit-Torte von Vanille.

Das Bisquit wird auf die gewöhnliche Art verfertigt. Zu einem halben Pfund nimmt man ein fingerlanges Stückchen Vanille, trocknet sie auf einem Ofen, stoßt sie ganz fein, und rührt sie, ehe das Mehl darein kommt,

ein wenig mit der Masse, alsdann füllt man sie in eine Form, und backt sie bei gelinder Hitze im Ofen.

478. Englische Torte.

Man macht von einem Pfund Mehl, 3 Viertelpfund Butter, einem halben Pfund gestoßenen Mandeln, 2 Eiern und einem Viertelpfund Zucker einen Teig, wällt ihn zu 6 Kuchen 2 Messerrücken dick auf, schneidet sie nach der Schüssel, worauf man die Torte legen will, aus, legt sie, jeden besonders, auf ein mit Mehl bestreutes Papier, und backt sie langsam. Hierauf bestreicht man jeden Kuchen mit etwas Eingemachtem (schöner ist es, wenn man auf jeden etwas anderes thut), legt sie untereinander, faßt dann die Torte neben herum mit Oblaten ein, welche zuvor mit Ei bestrichen sein müssen, macht oben darauf ein Zimmeteis, und trocknet es.

479. Kraft-Torte mit Pomeranzen.

Drei Viertelpfund gesiebten Zucker rührt man mit dem Gelben von 13 Eiern recht schaumig, reibt eine süße Pomeranze am Zukker ab, thut diesen nebst einem halben Pfund

des feinsten Bisquitmehls darein, rührt den festgeschlagenen Schaum der 13 Eier darunter, und backt sie in einer bestrichenen und bestreuten Form in gelinder Hitze.

480. Tourte admirable.

Ein Pfund fein gestoßene Mandeln und ein Pfund fein gesiebter Zucker werden in einer Kasserolle, auf gelindem Feuer, so lange gerührt bis sie sich von der Kasserolle ablösen; alsdann nimmt man sie auf die Tafel und arbeitet eine Handvoll feines Mehl darunter, macht eine Torte mit einem Rande daraus und läßt sie langsam backen. Wenn sie durch und durch hart ist, läßt man sie verkühlen, schlägt indessen von 5 Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee, vermischt denselben mit 5 Loth Zucker und streicht ihn über die Torte, nachdem solche vorher mit Aprikosen- oder Pfirsich-Marmelade, oder anderen Konfituren gefüllt worden, bestäubt sie hierauf stark mit Zucker und läßt sie noch einmal langsam backen, wozu eine gute halbe Stunde hinreichend ist.

481. Mark-Torte.

Man nimmt 16 Loth fein gehacktes Och-

senmark, 2 abgeschälte, in Milch eingeweicht und ausgedrückte Milchbrödchen, 16 Loth geschälte und gestoßene Mandeln in eine Schüssel, nebst 8 Loth Zucker, etwas Muskatnu und rührt dieses mit 10 Eiern eine gute Viertelstunde; legt dann in eine Tortenform einen Boden von Butterteig mit einem zwei Finger hohem Rand, füllt die Masse hinein, streut eine Handvoll geriebenes Milchbrod, mit Zucker und Zimmet vermischt, darüber, bäckt sie schön gelb und giebt sie dann warm auf den Tisch.

482. Brod-Torte.

Man schält drei Viertelpfund Mandeln, stößt sie mit 3 Eier recht fein, thut 1 Pfund gesiebten Zucker, 10 ganze Eier und 10 Eierdotter dazu, rührt es eine Stunde untereinander, reibt 8 Loth schwarze Brodrinde auf dem Reibeisen, feuchtet es mit einen Viertel Schoppen gutem rothem Wein an, schneidet 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzen- und eine Zitronenschale fein, thut etwas Zimmet, Nelken und Muskatenblüthe dazu; thut, sobald die Masse gerührt ist, das geriebene Brod hinein und rührt es recht untereinander; alsdann schlägt man das Weiße von den Eiern zu Schnee und

rührt es langsam darunter, thut es gleich in eine bestrichene Form und bäckt es langsam.

483. Mandel-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund geschälte Mandeln, stößt sie mit 2 Eier recht fein, thut sie in eine Schüssel nebst einem halben Pfund gesiebtem Zucker, 8 Eierdottern, 2 ganzen Eiern und rührt es eine gute halbe Stunde daß es dick wird, dann thut man 4 Loth fein geschnittene Pomeranzenschale und 4 Loth Zitronat, ein halbes Loth gestoßene Nelken und ein halbes Loth Zimmet noch hinzu und rührt es recht untereinander, schlägt dann das Weiße von den 8 Eiern zu Schnee und rührt es langsam darunter, thut es in eine bestrichene Form, setzt es in den Ofen und läßt es eine kleine Stunde langsam backen.

484. Sand-Törtchen.

Man schmelzt ein Pfund frische Butter, rührt nach und nach von 12 Eiern das Gelbe, die abgeriebene Schale einer Zitrone und ein Pfund fein gesiebten Zucker darunter. Das Weiße von den Eiern schlägt man in einem Kessel oder Reibasch, mit einem gewöhnlichen

Schlagbesen von geschältem Birkenreisig zu einem Schaum, thut es unter die Masse und rührt ein Pfund Mehl löffelweis darunter. Sodann nimmt man kleine Blechformen, welche, nachdem sie mit zerlassener Butter bestrichen und mit der Masse halb angefüllt sind, auf ein Backblech gesetzt und bei gelindem Feuer eine halbe Stunde gebacken werden.

485. Prinzessin-Törtchen.

Man zerläßt ein Pfund frische Butter, rührt solche mit dem Gelben von 12 Eiern und einem Pfund fein gestoßenem Zucker recht schäumig; ein halbes Pfund süße Mandeln mit etwas Eiweiß in einem Mörser recht fein gestoßen, nebst der abgeriebenen Schale von 6 Zitronen, 2 Loth gestoßenem Zimmet, 6 Gewürznelken, ein halbes Quentchen Cardemomen und 1 Pfund gutes trocknes Mehl wird ebenfalls darunter gerührt, und das Weiße von 4 Eiern zu Schnee geschlagen dazu gethan. Das Backblech belege man mit Papier und setze die Masse mit einem Eßlöffel in kleine Häufchen von der Größe eines Thalers darauf, doch nicht zu eng an einander, bestreiche es, vermittelst eines Pinsels, mit zerschlagenem Ei-

weiß, bestreue es mit Zucker und fein gehackten Mandeln und lasse es bei gelinder Hitze eine kleine halbe Stunde langsam backen.

486. Guß auf Torten von frischen Früchten.

Man setzt ein halbes Maas Rahm und ein halbes Maas Milch zum Feuer, rührt ein Viertelpfund feines Mehl mit etwas Milch flüssig und quirlt, wenn das Uebergesetzte kocht, das gerührte Mehl hinein. Ein Viertelpfund gestoßene süße Mandeln, ein Viertelpfund Butter und etwas Zucker und Zimmet thut man hinzu, läßt es erkalten und schlägt von 6 Eiern das Gelbe hinzu.

487. Weiße Glace.

Um eine Torte von gewöhnlicher Größe zu glaciren, nimmt man ein Viertelpfund feinen Kanarienzucker, stößt und siebt ihn durch einen feinen Durchschlag, rührt ihn mit einem Eiweiß und mit dem Saft einer Zitrone zu Brei; mit dieser Glace bestreicht man vermittelst eines Messers die Torte und belegt sie nach Belieben mit eingemachten Orangeschalen, Zitronat u. s. w. oder bestreuet solche in artigen Figuren mit buntem Streuzucker. Damit die

Torte einen Glanz bekommt, setzt man sie nunmehr in eine mäßig warme Röhre, um zu trocknen.

488. Chocolade-Glace.

Man reibt die Chocolade auf einem Reibeisen ganz fein, thut eine gleiche Quantität gestoßenen Zucker hinzu, uud rührt sie mit Eiweiß zu Brei. Hierauf wird die Torte bestrichen und nach Belieben belegt.

489. Glace à la rose.

Man rührt ganz fein gesiebten Kanarienzucker mit gutem Rosenwasser an und färbt ihn mit ein wenig Karmin rosenroth. Diese Glasur wird in der Regel nur zu kleinem Backwerk gebraucht.

490. Hiepen.

Man rührt ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln mit einem Viertelpfund Zucker und 2 großen Eiern eine gute Viertelstunde recht stark; dann werden 3 Loth zergangene Butter, 4 Loth Mehl, klein geschnittene Zitronenschale, Zitronat, Zimmet und Nelken dazu gethan, mit diesem macht man

den Teig untereinander, bestreicht ein reines Blech mit Butter, streicht mit einem Eßlöffel Messerrücken dicke Plätzchen darauf und läßt sie im Ofen schön gelb backen; dann nimmt man eines nach dem Andern von dem Bleche weg, legt sie über ein rundes Holz und läßt sie kalt werden.

491. Hiepen anderer Art.

Ein Viertelpfund geschälte mit etwas Rosenwasser fein geriebene Mandeln, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, ein halbes Pfund Mehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 2 Eier, thut dieses in eine Schüssel, dann thut man in eine Kasserolle einen Schoppen Wein oder Milch nebst 4 Loth Butter und setzt es auf's Feuer; wenn es recht heiß ist, so rührt man die Masse langsam damit an, daß sie wie ein dicker Pfannenkuchenteig ist; macht dann das Eisen heiß, bestreicht es mit ungesalzenem Speck, thut einen starken Eßlöffel voll Masse hinein macht es nicht zu fest zu und läßt sie langsam schön gelb backen; krümmt sie dann über ein rundes Holz und läßt sie kalt werden.

492. Zimmet-Hohlhiepen.

Ein halbes Pfund geschälte und abgetrocknete Mandeln stößt man mit 3 Eierweiß fein, schlägt hierauf das Weiße von 3 oder 4 Eiern zu Schaum, nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt es eine halbe Stunde, thut eine am Reibeisen abgeriebene Zitronenschale, den Saft von einer halben Zitrone und 1 Loth gestoßenen Zimmet dazu, und rührt die gestoßenen Mandeln nach und nach damit an. Alsdann bestreicht man ein Blech mit Butter, streicht mit einem Löffel von dem Teig so groß, als die Hohlhiepen werden sollen, eines Messerrückens dick darauf, backt sie im Ofen schön gelb, und krümmt sie warm über ein kleines Hölzchen.

493. Mandel-Hiepen.

Es werden von den vorbeschriebenen Hiepen gebacken; legt eine nach der andern auf einen Teller und auf diesen ein Brett, damit sie gerade bleiben; wenn sie nun alle gebacken sind, dann macht man auf folgende Art eine Masse dazu:

Man nimmt ein halbes Pfund geschälte

und gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker, schlägt von 3 Eiern das Weiße zu Schnee, ein wenig Zitronensaft dazu, rührt es eine gute Viertel Stunde in einer irdenen Schüssel, thut noch 4 Loth Zitronat, und etwas fein geschnittene Pomeranzenschale nebst etwas Zimmet und Nelken und rührt es recht untereinander, die Hiepen werden dann von dieser Masse Messerrücken dick überstrichen, auf ein Blech gelegt, im Ofen schön gelb gebacken, und warm über ein Holz gekrümmt.

494. Mandel-Häufchen.

Man nimmt ein halbes Pfund geschälte und länglich fein geschnittene Mandeln, 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschale und von einer Zitrone die länglich fein geschnittene Schale; dann von 4 Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen, thut noch ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu und rührt es mit diesem so lange bis es recht dick ist; dann wird das Geschnittene dazu gethan und recht untereinander gemacht; dann setzt man Häufchen einer Wallnuß groß auf Oblaten, überstreuet sie mit Zuk-

ker und läßt sie in einem nicht heißen Ofen langsam gelblich backen.

495. Wasser-Küchelchen.

Man setzt einen halben Schoppen Wasser mit 4 Loth frischer Butter über das Feuer, schafft soviel feines Mehl darein, bis es wie ein gebrühter Teig ist, thut denselben in eine Schüssel, rührt ihn mit 3 Eiern nebst ein wenig Salz an, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn ein wenig, wällt ihn eines starken Messerrückens dick aus, sticht ihn mit einem Trinkglase aus, oder schneidet 2 Finger breite und eben so lange Schnitten davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit zerlassener Butter, überstreut sie stark mit Zucker und Zimmet, und backt sie im Ofen gelb.

496. Weinschnitten.

Zu einer Schüssel von mittlerer Größe verfertigt man von einem halben Schoppen Milch einen gebrühten Teig, nimmt ihn in eine Schüssel, schlägt soviel Eier eins um das andere darein, bis der Teig von dem Rührlöffel abläuft, und thut ein wenig Salz dazu.

Hierauf gießt man einen halben Schoppen Wein auf eine Schüssel, rührt eine Hand voll Zucker nebst ein wenig Zimmet darein, schneidet 2 Milchbrödchen zu runden Schnitten, legt sie in den Wein, kehrt sie, wenn sie ein wenig gelegen sind, in dem Teig um, backt sie in heißem Schmalz, rüttelt die Pfanne während des Backens stark, und überstreut nachher die Schnitten mit Zucker.

497. Anis-Brod.

Man stößt ein halbes Pfund Mandeln mit Rosenwasser fein, thut sie in eine Schüssel, thut ein halbes Pfund Mehl, ein halbes Pfund frische Butter, ein Viertelpfund Zucker, einen Kaffelöffel voll guten Anis und die klein geschnittene Schale einer Zitrone dazu, rührt dieses alles mit dem Gelben von 3 Eiern und einem ganzen Ei, nebst ein wenig Wein zu einem Teig an, nimmt ihn auf ein Brett, walkt ihn aus, schlägt ihn übereinander, walkt ihn dann 2 Messerrücken dick aus, schneidet dann längliche Stückchen davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit einem Ei, überstreuet sie mit Zucker und Zimmet und läßt sie schön gelb backen.

498. Pomeranzen-Brod.

Man nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker, 4 ganze Eier und rührt es eine halbe Stunde daß es wie ein Bisquitteig wird, dann schneidet 4 Loth geschälte Mandeln würflich, dann 4 Loth fein geschnittene Pomeranzenschale, rührt dieses alles nebst feinem Mehl in den Zucker, bis der Teig dick und nicht mehr flüssig ist; bestreicht dann die Bleche mit Butter, setzt mit einem Kaffelöffelchen kleine Häufchen auf das Blech, aber nicht zu nahe beisammen, bestreuet sie mit fein gestoßenem Zucker daß sie einen Glanz bekommen und backt sie bei gelinder Hitze im Ofen.

499. Zwieback-Brod.

Man rührt ein Pfund gesiebten Zucker mit 20 Eiern eine Stunde, wenn die Masse recht dick wird, thut man fein geschnittene Zitronenschale, 2 Loth Anis und ein Pfund Mehl dazu, nimmt dann blecherne oder papierne lange schmale Formen, welche eine Hand hoch sind, bestreicht sie mit Butter, füllet sie mit der Masse und bäckt sie langsam schön gelb; stürzt sie dann um und läßt sie kalt werden,

schneidet es in Schnitten, legt sie auf ein Blech und röstet sie im Ofen schön gelb.

500. Belgrader-Brod.

Man nimmt ein halbes Pfund geschälte und fein würflich geschnittene Mandeln, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund feines Mehl, 1 Loth gestoßenen Zimmet, einige gestoßene Nelken, eine halbe Muskatnuß, eine fein geschnittene Zitronen- und 2 Loth Pomeranzenschale und 2 Loth Zitronat; rührt dieses alles mit 2 ganzen Eiern und 2 Eierdottern untereinander zu einem Teig, walkt ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet Finger lange und etwas breiter als ein Finger Stückchen davon, bestreuet die Bleche stark mit Mehl, legt die Stückchen weitläufig darauf und bäckt sie langsam schön gelb.

501. Chocolade-Brod.

Man siebt ein halbes Pfund Zucker durch, schlägt von 3 Eiern das Weiße in einer irdenen Schüssel zu Schnee, thut sie zu dem Zukker und rührt es eine gute Viertelstunde, thut 3 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln nebst 4 Loth Chocolade zu dem Zucker, rührt

es recht untereinander, setzt dann auf Papier Häufchen von der Größe einer Wallnuß und läßt sie sehr langsam backen.

502. Gehackte Mandel-Kränze.

Ein halbes Pfund Zucker, von 4 Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen, wird in eine Schüssel gethan und eine gute Viertelstunde gerührt. Hierauf wird ein halbes Pfund geschälte und fein gehackte Mandeln, 1 Loth feines Mehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu gethan, und recht untereinander gemacht, dann legt man auf ein bestrichenes Blech ganze Oblaten und setzt von der Masse kleine Kränzchen darauf; wenn sie alle aufgesetzt sind, werden sie bei schwacher Hitze gebacken; wenn sie gelblich sind, so nimmt man sie vom Bleche ab, und macht ringsum die Oblaten ab.

503. Mandel-Bretzeln.

Es wird ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker, ein halbes Pfund mit etwas Orangenblüthenwasser fein gestoßene süße Mandeln und ein halbes Pfund weiche frische Butter nebst dem Gelben von 2 Eiern

und 2 ganzen Eiern zu einem Teig gewirkt, derselbe eine Stunde in's Kühle gesetzt; dann macht man Bretzeln davon, legt solche auf ein mit Butter bestrichenes Papier, bestreicht sie mit Eierweiß und mit nicht ganz fein gestoßenem Zucker bestreuet. Hierauf werden solche bei gelindem Feuer hellgelb gebacken.

504. Rahm-Küchelchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter mit 4 ganzen Eiern und 4 Eierdottern zu Schaum, thut etwas Muskatblüthe, einen halben Schoppen guten Rahm und zuletzt drei Viertelpfund feines Mehl nach und nach hinzu, läßt diese Masse eine Stunde im Kühlen stehen und nimmt sie sodann auf die Tafel; ist sie noch zu flüssig, so thut man ein wenig Mehl hinzu, bis sie sich mit dem Backwelger so dick wie ein Messerrücken austreiben läßt. Hierauf sticht man mit einem blechernen Ausstecher runde Küchelchen, zweimal so groß als ein großer Thaler, daraus, welche mit etwas Rahm und Eierdotter bestrichen, auf einem mit Butterpapier belegtem Blech hitzig gebacken werden. Sie müssen auflaufen und hohl werden, sobald

sie ausgebacken sind, bestreuet man sie mit Zucker und Zimmet.

505. Kleine Königs-Kuchen.

Nachdem man ein halbes Pfund Butter mit dem Gelben von 6 Eiern zu Schaum gerührt, rühre man 12 Loth Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben worden, nebst einem halben Pfund feinem Mehl, nach und nach darunter, thue ein Viertelpfund kleine Rosinen hinzu, schlage das Weiße von 6 Eiern zu Schnee und rühre es darunter. Mit dieser Masse füllt man kleine mit Butter ausgestrichen, Formen etwas über die Hälfte, und läßt sie eine halbe Stunde backen.

506. Zitronen-Küchelchen.

Ein Pfund feines Mehl, ein halb Pfund Butter und ein halb Pfund Zucker, worauf 6 Zitronen abgerieben, werden mit 2 ganzen Eiern und 2 Eiergelb zu einem Teig angerieben, dann ausgetrieben und mit einem Aussteche Küchelchen daraus gestochen, welche man mit Eiweiß bestreicht, und mit Zucker bestreut. Man backt solche bei gelindem Feuer eine

Viertelstunde auf einem mit Papier belegten Blech.

507. Kleine französische Kuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, und eben so viel gesiebten Zucker auf ein Backbrett, schneidet ein Viertelpfund Butter darein, thut 2 Loth Zitronat, die Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Pomeranzenschalen, oder, wenn man es hat, die Schale von einer halben frischen Pomeranze, alles fein geschnitten oder gehackt, dazu, schafft es mit einem ganzen Ei und 2 Eiergelb zu einem Teig den man wällen kann, wällt ihn eines halben Fingers dick aus, sticht mit einer kleinen Form runde Küchelchen davon aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie gelb.

508. Schneeballen.

Man läßt ein halbes Maas Wasser, ein Viertelpfund Butter, von einer Zitrone die Schale auf 4 Loth Zucker abgerieben und etwas Zimmet in einer Kasserolle aufkochen, rührt 3 Viertelpfund fein gesiebtes Mehl hinzu und fährt damit fort, bis sich der Teig von

der Kasserolle ablöst; alsdann läßt man ihn abkühlen und rührt nach und nach 8 ganze Eier und 4 Dotter hinein. Nun taucht man einen Löffel in die heiße Schmalzbutter, sticht von der Masse Stücke von der Größe einer welschen Nuß aus und backt sie in dem Schmalze unter öfterem Herumschütteln, welches, damit dieses nicht verbrennt, möglichst schnell geschehen muß. Hierauf werden sie mit Zucker und Zimmet bestreuet.

509. Schneeballen anderer Art.

Man schlägt das Weiße von 12 Eiern zu Schnee, macht ein halb Maas Milch kochend; nun nimmt man einen tiefen Löffel oder eine Form voll Schnee, hält sie in die kochende Milch bis sie gar ist, stürzt ihn auf eine Schüssel und nimmt wieder Schnee, verfährt auf die vorige Art bis er alle ist, alsdann thut man in die Milch Zucker, Zimmet nebst etlichen verrührten Eierdottern schüttet es über die Schneeballen und läßt sie erkalten.

510. Königs-Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter zu Schaum, schlägt 8 Eier eines nach dem an-

dern hinein, ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Viertelpfund bittere Mandeln, eine Zitronenschale und ein halbes Pfund feines Mehl, dieses alles hübsch fein gestoßen und hinein gerührt. Alsdann bestreicht man die Tortenpfanne gut mit Butter, schüttet Finger dick von dem Teig in die Pfanne, macht oben Feuer darauf und bäckt es gelblich, hernach schüttet man wieder darauf und bäckt es bis der Teig alle ist. Man macht unten und oben Feuer darauf.

511. Mandel-Kuchen.

Für circa 5 — 6 Personen stößt man 12 Loth geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, nimmt sie nebst einem Viertelpfund gesiebtem Zucker in eine Schüssel, rührt beides mit 2 ganzen, und dem Gelben von 3 Eiern eine Viertelstunde, und thut eine halbe abgeriebene Zitronenschale, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu. Nun wird ein Kuchen- oder Potageblech von mittler Größe mit Butter bestrichen, mit feinem Mehl bestreut, mit einem eines Messerrückens dick gewällten Boden vom Butterteig ausgelegt, die gerührte Masse

darein gefüllt, und im Ofen halb ausgebacken. Hierauf schlägt man das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, rührt 2 Hände voll gesiebten Zucker darein, daß es ein leichtes Eis wird, breitet es über den halbgebackenen Kuchen aus, und backt ihn vollends aus.

512. Englische Schnitten.

Man rührt ein halbes Pfund feines Mehl mit 16 Eiern und süßem Rahm zu einer Masse, etwas dicker als sie gewöhnlich zum Eierkuchen gemacht wird; gießt solche in eine Tortenpfanne, welche man vorher stark mit Butter bestreicht, und bäckt sie bei gelindem Feuer recht trocken. Alsdann schneidet man Finger lange und breite Schnitten, ritzt solche in der Mitte mit einem Messer, bäckt sie in heißem Schmalz und bestreuet sie dann mit Zucker und Zimmet.

513. Kleine Kräpfel auf englische Art.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, rührt es mit einem Viertelpfund gesiebtem Zukker noch eine Viertelstunde, thut von einer halben Zitrone die Schale und 2 Loth Zitronat,

beides fein geschnitten, nebst einem halben Loth Zimmet und 4 Loth kleinen Rosinen dazu, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schaum, rührt ihn auch unter die Masse, nimmt zuletzt ein Viertelpfund fein gesiebtes Mehl dazu, rührt es aber nicht länger, als bis das Mehl nicht mehr gehen will, macht hierauf von weißem Papier runde oder ovale Formen, füllt sie von der Masse halb voll, backt sie in gelinder Hitze, und macht das Papier davon ab.

514. Basler-Lebkuchen.

Ein Pfund Zucker läutert man mit einem halben Schoppen Wasser, bis er spinnt, nimmt ihn dann vom Feuer, thut ein Viertelpfund geschnittenen Zitronat, von 2 Zitronen die Schale, ebenfalls fein geschnitten, 1 Loth gestoßene Muskatnuß, gießt ein Trinkglas voll guten Kirschengeist daran, und läßt es erkalten. Hierauf rührt man 1 Pfund Mehl darein, nimmt es auf den Backtisch, macht Lebkuchen nach beliebiger Form daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, backt sie in einem nicht heißen Ofen, überzieht sie nachher mit geschlagenem Eierweiß, und weißem gestoßenem Zucker, und läßt sie wieder abtrocknen.

515. Butter-Bisquit.

Hierzu nimmt man ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund feines Mehl und thut jedes besonders; dann legt man 6 Eier in warmes Wasser, thut in eine Schüssel ein halbes Pfund Butter und rührt sie zu Schaum, thut dann einen Eßlöffel voll Zucker, einen Löffel voll Mehl und ein Ei zur Butter, rührt es recht, thut wieder einen Löffel voll Zucker, einen Löffel voll Mehl und ein Ei hinzu, rührt es gut und macht so fort bis die Eier zu Ende sind; das übrige an Zucker und Mehl wird dann noch mit dem Gelben von 4 Eiern an die Masse gethan und rührt es noch eine gute Viertelstunde, thut dann die abgeriebene Schale einer Zitrone hinein, füllet kleine blecherne Förmchen oder papierne Kapseln halb voll und läßt sie langsam backen.

516. Chocolade-Bisquit.

Man nimmt 12 Eierdotter, ein halbes Pfund Zucker, 6 Loth fein gesiebte Chocolade, und rührt sie eine gute halbe Stunde durcheinander; schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee und rührt es langsam unter den Zucker, dann

beides fein geschnitten, nebst einem halben Loth Zimmet und 4 Loth kleinen Rosinen dazu, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schaum, rührt ihn auch unter die Masse, nimmt zuletzt ein Viertelpfund fein gesiebtes Mehl dazu, rührt es aber nicht länger, als bis das Mehl nicht mehr gehen will, macht hierauf von weißem Papier runde oder ovale Formen, füllt sie von der Masse halb voll, backt sie in gelinder Hitze, und macht das Papier davon ab.

514. Basler-Lebkuchen.

Ein Pfund Zucker läutert man mit einem halben Schoppen Wasser, bis er spinnt, nimmt ihn dann vom Feuer, thut ein Viertelpfund geschnittenen Zitronat, von 2 Zitronen die Schale, ebenfalls fein geschnitten, 1 Loth gestoßene Muskatnuß, gießt ein Trinkglas voll guten Kirschengeist daran, und läßt es erkalten. Hierauf rührt man 1 Pfund Mehl darein, nimmt es auf den Backtisch, macht Lebkuchen nach beliebiger Form daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, backt sie in einem nicht heißen Ofen, überzieht sie nachher mit geschlagenem Eierweiß, und weißem gestoßenem Zucker, und läßt sie wieder abtrocknen.

515. Butter-Bisquit.

Hierzu nimmt man ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund feines Mehl und thut jedes besonders; dann legt man 6 Eier in warmes Wasser, thut in eine Schüssel ein halbes Pfund Butter und rührt sie zu Schaum, thut dann einen Eßlöffel voll Zucker, einen Löffel voll Mehl und ein Ei zur Butter, rührt es recht, thut wieder einen Löffel voll Zucker, einen Löffel voll Mehl und ein Ei hinzu, rührt es gut und macht so fort bis die Eier zu Ende sind; das übrige an Zucker und Mehl wird dann noch mit dem Gelben von 4 Eiern an die Masse gethan und rührt es noch eine gute Viertelstunde, thut dann die abgeriebene Schale einer Zitrone hinein, füllet kleine blecherne Förmchen oder papierne Kapseln halb voll und läßt sie langsam backen.

516. Chocolade-Bisquit.

Man nimmt 12 Eierdotter, ein halbes Pfund Zucker, 6 Loth fein gesiebte Chocolade, und rührt sie eine gute halbe Stunde durcheinander; schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee und rührt es langsam unter den Zucker, dann

rührt man 8 Loth feines Mehl darunter. Nun füllt man diese Masse in mit Butter leicht bestrichene Kapseln von der Größe eines Kartenblatts, bestäubt sie mit gestoßenem Zucker, und läßt sie bei mittelmäßigem Feuer anderthalb Viertelstunden backen; alsdann thut man sie aus den Formen nnd legt sie auf einen Haarsieb oder auf Papier.

517. Berner-Bisquits.

Man rührt das Gelbe von 9—10 Eiern mit 3 Viertelpfund gesiebtem Zucker eine Viertelstunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, rührt ihn auch darein, thut dann die abgeriebene Schale von einer Zitrone nebst 3 Viertelpfund feinem gesiebtem Mehl dazu, macht von weißem Papier kleine Kapseln, stellt sie auf ein Blech, füllt sie von der Masse halb voll, überstreut sie mit gesiebtem Zucker, und backt sie langsam. Sie können im Papier aufgestellt werden.

518. Kleine Bäckereien.

Man nimmt ein halbes Pfund gestoßenen durchgesiebten Zucker, ein halb Pfund geschälte gröblich gestoßene Mandeln, 3 Viertel-

pfund gut Mehl, ein Loth gestoßenen Zimmet, 2 Loth fein geschnittenen Zitronat, etwas fein geschnittane Pomeranzenschale, von einer Zitrone die fein abgeriebent Schale, thut es auf ein Backbrett, 3 ganze und das Gelbe von 1 Ei dazu, macht's recht untereinander zu einem Teig, wälzt ihn einen dicken Messerrücken aus, sticht mit einer Form aus, was man will, bestreicht ein Blech mit Butter, streut etwas Mehl darauf, legt die ausgestochenen Sachen nicht zu dicht darauf, backt sie langsam eine Viertelstunde schön gelblich.

519. Zucker-Strauben.

Man thue ein halbes Pfund feines Mehl und 6 Loth gestoßenen Zucker in ein irdenes Geschirr, und rühre nach und nach das Weiße von 10 Eiern und ein wenig Wein dazu, doch darf es nicht zu stark gerührt werden, damit es nicht schäumt. Dann läßt man diese Masse durch einen Trichter mit einer engen Dille in heißes Schmalz laufen, wodurch runde Strauben formirt werden. Wenn sie gar sind, biegt man solche über ein Welgerholz, damit sie krumm werden, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

520. Butter-Kringel.

Drei Viertelpfund Butter wird mit 6 Eiergelb zu Schaum gerührt, alsdann 3 Viertelpfund gestoßener Zucker, und 1 Pfund feines Mehl löffelweis darunter gerührt, nebst der abgeriebenen Schale einer Zitrone. Das Weiße der 6 Eier wird zu Schnee geschlagen und ohngefähr die Hälfte davon unter die Masse gezogen. Man formirt runde Ringel von beliebiger Größe daraus, und backt sie auf mit Butter bestrichenem Papier. Vorher bestreicht man solche mit dem übrigen Eierschaum, worin man etwas klaren Zucker thut.

521. Räder-Gebacknes.

Zwei Pfund Mehl, 12 Loth gestoßener Zucker, ein wenig Salz, wird mit 6 Eiern, ein Viertelpfund zerlassener frischer Butter und ein wenig süßem Rahm, zu einem Teig angerührt, wie man die Nudeln zu machen pflegt, doch nicht so steif. Dieser Teig wird aufgerollt und mit dem Backrädchen in Daumen breite Streifen geschnitten, nach Belieben in allerhand Figuren geflochten und aus heißem

Schmalz oder Butter gebacken, auch noch warm mit Zucker und Zimmet bestreuet.

522. Mandel-Kollatschen.

Ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Zucker, 4 Loth bittere Mandeln, welche man mit etwas Eierweiß recht zart gestoßen hat, 4 ganze Eier und das abgeriebene einer Zitrone wird zusammen eine halbe Stunde gut gerührt, daß es recht schaumig wird, alsdann 3 Viertelpfund feines Mehl darunter gezogen. Von dieser Masse werden Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, mit länglich geschnittenen Mandeln bestreuet, und eine halbe Stunde langsam gebacken.

523. Butter-Kollatschen.

Ein Pfund Butter wird mit 8 ganzen Eiern und 8 Eierdottern recht schaumig gerührt, alsdann 18 Loth Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben, und 1 Pfund feines Mehl nach und nach dazu gethan, übrigens ganz so verfahren wie bei dem vorigen, und eine halbe Stunde sehr langsam gebacken.

524. Zucker-Kollatschen.

Ein halb Pfund Butter wird mit eben so viel gestoßenem Zucker, 4 ganzen Eiern und 3 Eierdottern zu Schaum gerührt, das abgeriebene einer Zitrone dazu gethan, zuletzt 20 Loth feines Mehl darunter gezogen, und eben so wie bei dem vorhergehenden verfahren.

525. Zimmet-Sterne zu machen.

Man nimmt ein halb Pfund abgeputzte Mandeln, stoßt sie mit der Schale in einem Mörser fein; thut sie dann in eine Schüssel, dazu ein halb Pfund durchgesiebten Zucker, ein Loth gestoßenen Zimmet, 3 Eierweiß zu Schnee geschlagen, und dabei gethan, dann mit einem hölzernen Löffel recht untereinander gerührt, ein Viertelpfund Mehl darunter gemacht, etwas Mehl auf den Tisch gestreut; den Teig darauf gelegt, ausgewalkt, und Sterne davon ausgestochen, ein Blech mit Butter bestrichen, ein wenig mit Mehl bestreut, und bei gelinder Hitze 12 — 15 Minuten langsam gebacken, und vom Blech genommen; man kann es auch hernach glaciren, und mit Zucker bestreuen.

526. Zucker-Bretzeln.

Man nimmt auf einen Tisch ein halb Pfund fein Mehl, ein Viertelpfund durchgesiebten Zucker, ein Viertelpfund frische Butter, ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, 1 Ei, eine fein abgeriebene Zitronenschale, einen Eßlöffel voll süßen Rahm, dieses macht man zu einem geriebenen Teig, macht alsdann kleine Bretzeln davon, setzt sie auf's mit Butter bestrichene Blech und backt sie wie obiges.

Hefen-Backwerk.

Bei solcher Art von Backerei muß man hauptsächlich auf weißes trocknes Mehl besorgt sein, sonst sind die übrigen Zuthaten verschwendet, denn von diesem, und nicht allein von den Hefen, hängt die Güte und Lockerheit des Backwerks ab. Die Hefen müssen frisch, weiß, und nicht zu dünn sein, mehrmals muß man die Hefe mit frischem Wasser abwässern,

damit dem Backwerk kein bitterer Nachgeschmack bleibt, Milch und Butter dürfen zum einrühren nicht zu heiß sein, denn sonst verliert die Hefe ihre Kraft, sondern lauwarm. Sodann ist auch nothwendig, das Mehl nebst sonstigen Zuthaten im Winter an einen warmen Ort zu setzen, damit der Teig recht leicht gehet.

---

527. Hefenteig zu verschiedenem Backwerk und zu Kräpfeln.

Man nimmt 3 Pfund Mehl in eine Backschüssel, macht ein Loch in der Mitte, rührt einen halben Schoppen gute Hefe und eben so viel lauwarme Milch hinein, so daß es wie ein dicker Brei wird. Man setzt es alsdann an einen warmen Ort und läßt es langsam gehen. Hierauf nimmt man einen guten Schoppen lauwarme Milch, rührt 4 Eier hinein, thut es unter den Teig, so wie etwas Salz, Rosenwasser und abgeriebene Zitrone und ein Viertelpfund Zucker; wenn das Mehl ausgearbeitet ist, mengt man ein Pfund Butter darunter, und schlägt den Teig mit einem hölzernen Kochlöffel so lange, bis er sich ablöst,

nimmt ihn alsdann auf die Tafel, und treibt ihn, nachdem man etwas Mehl darunter gearbeitet, mit dem Wälcherholz Strohhalm dick aus, schneidet sie mit dem Backrad in beliebige Stücke aus, und läßt sie gehen, alsdann backt man sie mit Schmalz goldgelb.

528. Gefüllte Kräpfel.

Werden auf dieselbe Art bereitet wie vorige. Man macht alsdann eine Reihe kleiner Häufchen eingemachter Johannes = oder Himbeeren, oder auch Apfelmarmelade mit Mandeln, darauf, durch die Breite des aufgerollten Teigs, schlägt die äußere Seite darüber her, und schneidet mit dem Backrade Kräpfel daraus, läßt sie in der Wärme aufgehen, und backt sie aus Schmalz goldgelb.

529. Ordinaire Hefenwaffeln.

Man nimmt einen Schoppen süßen Rahm quirlt solchen mit 5 ganzen Eiern, 5 Eierdottern und 3 Eßlöffel voll guter Hefe wohl durcheinander, rührt 1 Pfund Mehl in einer Schüssel damit an, rührt 3 Viertelpfund zerlassene Butter langsam darunter, thut 2 Löffel voll guten Franzbranntwein und etwas Zimmet

hinzu; sobald die Masse ein wenig aufgegangen, werden die Waffeln auf dem heißen, mit Speck= schwarte ausgestrichenen Waffeleisen gebacken. Da jedoch die Masse steigt, so darf das Eisen nur zur Hälfte damit angefüllt werden. Die Waffeln bestreuet man, noch warm, mit Zucker.

530. Augsburger Butter = Ringel.

Man nehme einen Schoppen guten Rahm in eine Kasserolle, und thue ein und ein Vier= telpfund gute ausgewaschene Butter hinein, setze es auf das Feuer und rühre so lange bis die Butter zergangen ist. Wenn es wieder lauwarm ist, so rührt man einen halben Schoppen gute Hefen, etwas Muskate, das abgeriebene einer Zitrone, 2 Eier und zuletzt 2 Pfund feines Mehl hinein. Der Teig wird mit einem hölzernen Löffel so lange geschlagen, bis er sich ablöset und so steif wird, daß man auf dem Tische runde Ringel davon machen kann. Diese legt man auf ein mit Butterpa= pier belegtes Backblech, läßt sie gehen und be= streicht solche vor dem Backen mit Eierdotter, worunter man etwas Rahm und zerlassene Butter geschlagen, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, und bäckt sie wie Kollatschen.

531. Braunschweiger = Kuchen.

Man nehme 2 Pfund feines Mehl auf die Tafel, mache in der Mitte ein Loch und zupfe 3 Viertelpfund gewaschene frische Butter hinein, thut dann 3 Viertel Maas Milch, 5 Eier, 4 Loth gestoßenen Zucker, das abgeriebene einer Zitrone, Mußkatnuß und 4 Löffel voll gute Hefe dazu, verarbeitet es zu einem Teig und thut ein halbes Pfund kleine Rosinen hinzu. Man treibt den Teig aus, so daß er wenigstens einen kleinen Finger dick bleibt, legt um den Rand große Rosinen und schlägt den Teig darüber. Hierauf zwickt man den Teig durch die Länge des Kuchens in erhabene Riefen, so daß eine Riefe 2 Finger breit von der andern kommt, läßt ihn an einem temporirten Ort langsam gehen, begießt ihn vor'm Backen reichlich mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit Zucker und Zimmet und läßt ihn bei mittelmäßiger Hitze eine Stunde backen.

532. Rühr = Kuchen.

Man rührt ein Pfund zerlassene Butter nach und nach mit 18 Eierdottern zu Schaum, thut dazu einen halben Schoppen gute Milch,

4 Loth gestoßenen Zucker, etwas Salz und Muskatblüthen, rührt 3 Viertelpfund feines Mehl löffelweis hinzu, zuletzt ein Viertelpfund fein geschnittene Mandeln, worunter 2 Loth bittere, 4 Loth Zitronat, 4 Löffel gute Hefen und das von 9 Eiern zu Schnee geschlagene Weiße. Man füllt den Teig in die vorher mit Butter bestrichene Form, nicht viel über die Hälfte, läßt ihn gehörig steigen, und backt ihn bei nicht zu starker Hitze ungefähr anderthalb Stunden.

533. Portugiesische = Kuchen.

Man läßt ein Pfund frische Butter langsam zergehen, rührt nach und nach 5 ganze Eier und 4 Eiergelb, nebst 3 Viertelpfund fein gesiebtem Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone darunter Wenn die Masse während dem Rühren anfängt schäumig zu werden, rühre man ferner ein Pfund weißes, trocknes, fein gesiebtes Mehl nach und nach darunter. Sodann bestreicht man kleine Blechformen, wie sie gewöhnlich zu Pastetchen genommen werden, vermittelst eines Pinsels mit zerlassener Butter, setzt sie, mit der Masse halb voll gefüllt, auf

ein Backblech, und läßt sie bei gelindem Feuer eine halbe Stunde backen.

534. Radon-Kuchen.

Man nimmt zu 3 — 4 Pfund schönes Mehl, 2 Löffel voll Hefe und einen halben Schoppen lauwarme Milch, macht dieses zu einem Teig, läßt ihn eine halbe Stunde gehen, alsdann nimmt man 6 Eier, für 2 kr. Rosenwasser, 1 Viertelpfund geriebenen Zucker, 3 Viertelpfund Butter, arbeitet dieses alles recht zusammen, nnd schlaget ihn eine Viertel Stunde lang tüchtig; man kann auch 1 Viertelpfund Rosinen nebst einer abgeriebenen Zitronenschale daran thun. Schmieret alsdann die Pfanne aus, und thut den Teig hinein, läßt ihn gehen, und backt ihn gehörig.

535. Mürbe Bretzeln.

Auf ein Kuchenbrett thut man 1 Pfund feines Mehl, vermischt damit 3 Viertelpfund ausgewaschene und zerpflückte Butter, thut 2 ganze Eier und 2 Eierdotter, 3 Viertelpfund gestoßenen Zucker und etwas Zederöl hinzu, arbeitet alles gut durcheinander und läßt alsdann den Teig eine Weile stehen. Alsdann

macht man kleine Bretzeln daraus, legt sie auf ein mit Speck oder Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eiweiß, bestreut sie mit klein würflich geschnittenen Mandeln und backt sie schnell im Ofen.

536. Dünner Kuchen.

Man nimmt hierzu einen Bretzelteig nach Nro. 535., rollt ihn, nachdem er aufgegangen ist, einen Finger dick aus, und läßt den Kuchen noch etwas aufgehen. Nachher sticht man ihn mit einem Messer, damit er nicht Blasen bekommt, bestreicht ihn reichlich mit zerlassener Butter, läßt ihn gut ausbacken, bestreicht ihn nochmals mit so viel zerlassener Butter, als er annehmen will, und bestreut ihn reichlich mit Zucker und Zimmet.

537. Geschwinder Kuchen.

In eine Schüssel schüttet man 1 Pfund Mehl, thut in die Mitte desselben ein halb Pfund frische Butter, 12 Loth Zucker, etwas Muskate, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen und 3 Eier. Nachdem man alles zu einem Teige geknetet hat, rollt man denselben auf etwas starkem, mit Butter bestrichenem

Papiere einen Finger dick aus, bestreicht ihn mit Eiern, streut Mandeln darauf und backt ihn.

538. Saurer Rahm = Kuchen.

Sechs Eierdotter, ein Viertel Maas saurer Rahm, etwas gestoßener Zucker und Muskate werden gut zusammen gequirlt, in etwas feines Mehl geschüttet und damit zu einem mäßig steifen Teig geknetet, der sich ausrollen läßt. Man läßt ihn dann an einem kalten Orte erstarren, rollt ihn hernach, mit 1 Pfund in kaltem Wasser ausgewaschener und wieder abgetrockneter Butter, wie einen Blätterteig und zum letztenmale dünn aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und backt ihn. Nachher wird er mit Zucker und Zimmet bestreut.

539. Mandel = Kuchen.

Für ohngefähr 5—6 Personen stößt man 12 Loth geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, nimmt sie nebst einem Viertelpfund gesiebtem Zucker in eine Schüssel, rührt beides mit 2 ganzen und dem Gelben von 3 andern Eiern eine Viertelstunde, und thut eine halbe abgeriebene Zitronenschale, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen uud ein halbes Loth

gestoßenen Zimmet dazu. Nun wird ein Kuchen= oder Potageblech von mittlerer Größe mit Butter bestrichen, mit geriebenem Milchbrod bestreut, mit einem eines Messerrückens dick gewällten Boden von Butterteig ausgelegt, die gerührte Masse darein gefüllt, und im Ofen halb ausgebacken. Hierauf schlägt man das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, rührt 2 Hände voll gesiebten Zucker darein, daß es ein leichtes Eis wird, breitet es über den halbgebackenen Kuchen aus, und backt ihn vollends aus.

540. Chocoladen = Kuchen.

Man quirlt 2 Tafeln geriebene Chocolade und einige Löffel voll Kartoffelmehl in etwas kalte Milch, gießt eine halbe Maas kochende Milch hinzu und läßt es damit, unter beständigem Umrühren, zu einem dicken Muße kochen. Wenn dasselbe ausgekühlt ist, rührt man ein halb Pfund Butter schaumig, thut 8 Eierdotter, etwas Zucker, Zimmet und das Muß löffelweise dazu, rührt alles zusammen gut durch und giebt zuletzt noch 5 zu Schnee geschlagene Eiweiße hinzu. Zum Kuchenteige nimmt man 3 Viertelpfund Mehl, 3 Viertel=

pfund Butter, 2 Eier, 2—3 Löffel voll Wein, ein Paar Löffel voll gestoßenen Zucker und ein wenig Muskate. Die Butter wird abgeklärt, nachdem sie erkaltet ist, mit dem Mehle durchknetet, dann die Eier mit dem Weine, dem Zucker und der Muskate zusammen gequirlt und mit dem vorigen unter einander gearbeitet. Hierauf walkt man den Teig dünn aus und legt ihn auf das mit Butter bestrichene Papier, welches mit geriebenem Milchbrod bestreut ist, macht einen umgerollten Rand darum, und bestreicht denselben mit Butter. Bei dem Ausrollen muß man sich sehr in Acht nehmen, daß der Teig, welcher sehr mürbe ist, nicht zerreiße; es ist daher rathsam, ihn so schnell als möglich an einem kühlen Orte zu rollen.

541. Kirsch = Kuchen.

Abgezupfte Kirschen läßt man in Butter, über gelindem Feuer, nur ein wenig dämpfen, und legt sie mit einem Schaumlöffel zum Erkalten auf eine Schüssel. Nachher belegt man damit einen nach Nro. 535 gefertigten und zu einem Kuchen ausgerollten Teig, dessen Rand man einbiegt und mit Butter bestreicht. Nach=

dem der Kuchen noch mit Zucker und Zimmet bestreut ist, wird er rasch gebacken. Man kann hierzu noch einen Guß von einem halben Maas süßer oder saurer Milch, 8 Eierdottern, 2 Löffeln Mehl, abgeriebener Zitronenschale, Zucker und dem ausgelaufenen Kirschsaft machen, welches alles zusammen gequirlt, über den halb gar gebackenen Kuchen gegossen und damit gelbbraun gebacken wirt.

542. Apfel-Kuchen.

Man schält eine Anzahl guter Aepfel, schneidet sie in dünne, längliche Striemchen, legt sie auf einen Kuchen von einem der hier angegebenen Teige, legt dünne Scheibchen Butter darüber, streut kleine Rosinen, länglich geschnittene Mandeln, Zucker und Zimmet darauf, backt den Kuchen gar und bestreut ihn mit Zucker und Zimmet.

543. Heidelbeer-Kuchen.

Nachdem man einen Hefenteig zu einem Kuchen ausgewalkt und solchen eingerändelt hat, bestreut man ihn mit geriebenem Milchbrod oder Zwieback, streut mit hinlänglichem Zucker vermengte Heidelbeeren Fingersdick dar-

über, noch etwas geriebenes Milchbrod darauf und backt den Kuchen, wenn man ihn zuvor noch mit kleinen Stückchen Butter belegt und mit Zucker und Zimmet bestreut hat.

544. Zwetschen-Kuchen.

Man nimmt eine Anzahl Zwetschen, kernt sie aus, machet einen Kuchen von einem hier angegebenen Teig, leget die Zwetschen verkehrt darauf, backt ihn und wenn er gar ist bestreut man ihn dick mit Zucker und Zimmet.

545. Anis-Kranz.

Zu einem mittelgroßen Kranz nimmt man ein Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt in der Mitte desselben 2 Eßlöffel voll Hefen und ein Trinkglas voll laue Milch an, und läßt den Teig bei gelinder Wärme gehen. Inzwischen verrührt man 6 Loth gesiebten Zucker und 8 Loth frische zerlassene oder nur weichgemachte Butter mit einem ganzen und 2 gelben Eiern nebst ein wenig süßer Milch recht stark, rührt es, wenn der Teig gegangen ist, nebst der Schale von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat, eben soviel Pomeranzenschalen, alles fein länglich geschnitten, und ein Kaffelöffelchen

voll Anis daran, schafft ihn mit einem Löffel recht durch, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn so lange, bis sich der Teig von der Hand losschält; sollte er zu feucht sein, so wird mit ein wenig Mehl nachgeholfen. Alsdann macht man 3 gleiche Würstchen daraus, flicht solche in einander wie einen Zopf, formirt aus diesem einen Kranz oder ein Herz, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt ihn bei gelinder Wärme noch einmal gehen, bestreicht ihn dann mit einem Ei, überstreut ihn mit einer Handvoll geschälten und klein gehackten Mandeln, welche mit einer kleinen Hand voll Zucker nnd etwas Zimmet vermischt sind, und backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen.

546. Gesottenes Backwerk.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl und ein wenig Salz in eine Schüssel, thut 2 Eßlöffel voll gute dicke Hefen in die Mitte desselben, verrührt in einem andern Geschirr 10 Eier mit 8 Loth weichgemachter Butter, und rührt damit das Mehl und die Hefen zu einem festen Teig an; sind es nicht Eier genug, so nimmt man noch eins oder 2 dazu, würgt den Teig so stark, daß man ihn ohne Mehl

auf dem Backtisch verarbeiten kann, und läßt ihn eine Stunde bei gelinder Wärme gehen. Alsdann macht man von eines Hühnereies groß abgebrochenen Teigstückchen runde platte Küchelchen, läßt sie, wenn sie alle beisammen sind, in einer großen Pfanne mit siedendem Wasser und Salz einigemal aufkochen, zieht sie dann durch ein kaltes Wasser, thut sie auf ein reines Tuch oder Sieb, daß sie ablaufen, legt sie hierauf auf ein sauberes Blech und backt sie im Ofen gelb. Es ist ein gutes Backwerk zu Wein und Kaffe.

Verschiedenes einzumachen.

---

547. Sauerkraut einzumachen.

Man nimmt schönes festes Kraut, schneidet den dicken Dorschen heraus, wie auch die dickesten Stricke von den größten Blättern schneidet man flach ab, es wird dann auf einem scharfen Hobel oder mit einem scharfen Messer schön fein und lang geschnitten, wenn

eine Manne voll Kraut geschnitten ist, streut man eine Hand voll Salz darüber und mengt es recht untereinander, läßt es eine Viertelstunde so stehen, thut es dann in ein Faß, das gut verpicht ist und drückt es recht fest zusammen; man macht so damit fort bis alles zu Ende ist.

Man legt ehe man das geschnittene Kraut in das Faß thut, erstlich auf den Boden große Blätter, dann das Kraut darauf, ganz oben drauf eine Hand voll Salz, dann Krautblätter darüber, ein reines Tuch darauf, und neben herum recht fest gedrückt, dann 2 passende Bretter darauf, und eins überzwerg, dann entweder mit einer Schraube fest zugemacht, oder einen großen schweren Stein darauf gelegt, daß es recht fest zusammen gedrückt wird, in 4 — 5 Tagen sieht man darnach ob es Brühe genug hat, sollte es zu trocken sein, so nimmt man etwas Wasser, eine Hand voll Salz hinein, wenn das Salz im Wasser geschmolzen ist schüttet man es darüber, wenn es ausgegoren hat, so wird es oben recht gereinigt, so ist es gut. Wenn man von dem Kraut heraus nehmen will, so wird es oben

recht abgeputzt, so viel heraus genommen als man will, wieder das rein gewaschene Tuch darauf, und beschwert.

548. Bohnen einzumachen.

Man nimmt weiche frische Bohnen, schneidet sie schön fein, legt in ein Fäßchen unten hin eine dicke Lage Traubenblätter, streuet eine gute Hand voll Salz darüber, eine dicke Lage Bohnen darauf, eine Hand voll Salz darüber, fest zusammen gedrückt, dann wieder so fort gemacht bis die Bohnen all sind, oben darauf eine Lage Traubenblätter ein rein Tuch darüber, 2 passende Bretter darauf gelegt und eins überzwerg, dann mit einem dicken schweren Stein beschwert. (Zur Manne nimmt man 6 Pfund Salz).

Wenn davon gekocht werden soll, muß man sie über Nacht in frisch Wasser legen, und des Morgens mit kochendem Wasser beisetzen, wenn sie weich sind, werden sie in eine Seihe geschüttet, und wenn das Wasser abgelaufen ist, so schüttet man viel warmes Wasser darüber, daß der grunsige Geschmack davon kommt; die Bohnen werden dann gut gekocht,

wie die frischen Bohnen, mit gehackter Zwiebel, Petersilie und Bohnenkräutchen.

549. Bohnen auf andere Art.

Man schneidet zarte Bohnen nicht so gar fein, thut über einen jeden geschnittenen großen Korb voll eine Hand voll Salz und stellt sie über Nacht in den Keller, den andern Tag, wenn man viel Bohnen hat, setzt man in einem großen Kessel Wasser auf, daß eine kleine Manne kann hinein gesetzt werden, wenn das Wasser köcht, so setzt man die Manne voll Bohnen hinein, und läßt selbige halb weich kochen, dann hebt man die Manne heraus, kühlt die Bohnen mit kaltem Wasser ab, und schüttet selbige auf einen reinen, mit einem Tuch bedeckten Tisch, läßt sie verkühlen, und verfährt damit, wie bei obigen, nur nimmt man nicht so viel Salz dazu, man nimmt nicht mehr als zu einer Manne Bohnen 2 Hände voll Salz.

550. Kleine Bohnen in Essig einzumachen.

Die Bohnen müssen klein sein, und je später sie in der Zeit abgebrochen werden, desto besser ist es, sie werden geputzt und gewässert,

es wird dann Wasser mit Salz aufgesetzt, wann es kocht thut man die Bohnen hinein, und läßt sie einigemal aufkochen, schüttet sie in eine Seihe, laßt sie recht ablaufen und schüttet sie auf ein Tuch, daß sie abtrocknen, thut dann in das dazu bestimmte Geschirr eine Lage von Weinblättern, Lorbeerblättern, Basilikum und grob gestoßenem Pfeffer, dann die Bohnen darauf ein wenig zusammen gedrückt, oben drauf werden sie mit etwas Pfeffer und Salz überstreut, dann mit Basilikum, Lorbeerblättern und Weinblättern belegt, gießt dann so viel Essig darüber, daß die Bohnen damit bedeckt sind, legt einen passenden Schieferstein darauf, und noch einen kleinen Stein, damit sie beschwert sind, wenn man davon auf den Tisch geben will, so werden sie mit Oel, gehackter Zwiebel, Petersilie und Salz angemacht. Die andern werden wieder gut verwahrt.

551. Kopf-Salat einzumachen.

Man nimmt guten festen Kopf-Salat macht die äußern Blätter davon ab, schneidet ihn der Länge nach in der Mitte durch, sieht zu, daß nichs Unreines darin ist, wäscht ihn recht gut und läßt ihn ablaufen, setzt etwas

viel Wasser auf, thut eine Hand voll Salz hinein, und wenn es kocht so thut den Salat hinein, taucht ihn mit einem Löffel unter, und wann er einigemal aufgekocht hat, so setzt ihn ab, laßt ihn ein wenig so stehen, thut in einen Zuber kalt Wasser, nimmt dann mit einem großen Schaumlöffel den Salat aus dem kochenden Wasser, und legt ihn in das kalte Wasser, daß er abkühlt, dann wieder daraus in ein anders kaltes Wasser, wenn er dann eine Stunde darin gelegen ist, so thut man ihn mit dem Schaumlöffel heraus und legt ihn auf ein Brett, das er ablaufen kann, drückt den Salat mit der Hand, daß das Wasser recht heraus kommt, und läßt ihn über Nacht liegen, thut dann in ein Fäßchen oder steinernen Topf etwas Salz, eine Lage Salat daran, dann streut wieder Salz und eine Lage Salat darauf und macht so fort bis der Salat alle ist, streut oben darauf noch etwas Salz, legt ein Tuch darauf, dann einen passenden Schieferstein oder 2 Bretter, beschwert ihn mit einem Stein.

Wenn man davon kochen will, so nimmt man davon heraus, legt ihn einige Stunden

in kalt Wasser, schüttet ihn in eine Seihe, setzt Wasser auf das Feuer, wenn es kocht, thut den Salat hinein, und läßt ihn gar kochen, schüttet ihn in eine Seihe, kalt Wasser darüber, drücket ihn fest aus, uud kocht ihn in einer Butter- oder Rahm-Sauce.

552. Römische Kohlstengel einzumachen.

Man nimmt römische Kohlblätter, die recht große und breite Stengel haben, macht das Grüne davon ab, schneidet sie quer halben Finger lang, zieht auf beiden Seiten die Fäden ab, und schneidet sie nach Belieben, dann werden sie in Salzwasser halb gar gekocht, in einen Seiher geschüttet und mit kaltem Wasser recht abgekühlt, thut dann in einen steinernen Topf oder Fäßchen untenhin etwas Salz, von den Stengeln eine Lage darauf, streut Salz darüber und wieder Stengel, macht dann so fort bis die Stengel alle sind, oben drauf etwas Salz und wie bei den vorigen; kochet man davon, so thut man sie einige Stunden in kalt Wasser, setzt sie mit kochendem Wasser bei und läßt sie vollends gar werden, schüttet sie in eine Seihe, mit kalt Wasser abgekühlt und in einer weißen Butter-Sauce noch lang-

sam gekocht, ehe man sie anrichtet werden sie mit einigen Eiergelb legirt.

553. Salz-Kukummern einzumachen.

Man legt halb gewachsene Kukummern 24 Stunden in kalt Wasser, dann heraus gewaschen und mit einem Tuch abgetrocknet, einige Stunden so stehen lassen. Indessen nimmt man 4 — 5 Maas Wasser, nachdem es viel oder wenig Kukummern sind, zu jeder Maas Wasser ein und eine halbe Hand voll Salz und einen halben Schoppen Essig, alles zusammen in ein Geschirr gethan und einigemal aufkochen lassen, man nimmt dann ein eichenes Fäßchen, das an dem einen Boden eine Oeffnung hat, daß man mit der Hand hinein kommen kann, das Fäßchen wird ausgebrüht thut dann unten in das Fäßchen Weinblätter, Lorbeerblatter, Fenchel, ganzen Pfeffer und Till hinein, dann eine Lage Kukummern darauf, dann wieder einige Blätter u. s. w. und Kukummern darauf, und so fort gemacht, bis das Fäßchen voll ist, deckt sie mit Blättern zu, gießet dann das Salzwasser lau darüber, läßt es einige Tage offen stehen und macht es

dann fest zu, man dreht das Fäßchen alle Paar Tage einmal um, so werden sie recht gut und halten sich lange.

554. Essig-Kukummern einzumachen.

Man legt kleine Kukummern in frisches Wasser, reibt sie mit einem Tuch sauber ab, damit die kleinen schwarzen Flecken wegkommen, thut sie in eine große Schüssel, streut 3 Hände voll Salz darüber, macht sie recht untereinander, schüttet etwas Wasser daran, deckt sie zu und stellt sie einige Tage in den Keller, und schwenkt sie jeden Tag einmal um, damit die Kukummern mit dem Salz recht untereinander kommen, schüttet sie dann in eine Seihe und läßt sie ablaufen, thut in einen steinernen Topf oder Fäßchen einige Traubenblätter, Dill, etwas ganzen Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter, thut die Kukummern hinein daß der Topf voll ist; oben drauf wieder Weinblätter, schüttet so viel guten Essig darüber daß er über die Kukummern geht, legt einen Schieferstein darauf, der passend ist, und noch einen kleinen Stein oben drauf damit die Kukummern fest zusammen bleiben, bindet den Topf mit Papier fest zu und verwahrt es,

wenn der Essig oben drauf Schleim bekommt, so hängt er sich in die Blätter und die Kukummern bleiben schön.

555. Essig-Kukummern einzumachen auf andere Art.

Kleine Kukummern werden in Wasser sauber gewaschen, auf ein Tuch gelegt und getrocknet, alsdann in einen Topf gethan, und einige Hände voll Salz darüber und so über Nacht stehen lassen, alsdann wieder heraus genommen und getrocknet, in ein Fäßchen unten und oben hin Traubenblätter, sodann schichtweis die Kukummern mit Till, ganzem Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter dazwischen gelegt und stehen gelassen. Der Essig wird warm darüber geschüttet, nach 2 Tagen wieder aufgekocht und lau darüber geschüttet, so daß er bis darüber geht, wenn das Fäßchen bis obenhin angefüllt ist, wird es zugeschlagen.

556. Hollunder-Blüh in Essig einzumachen.

Der Hollunderblüh wird, so lange er Knospen hat, mit den Stielchen abgeschnitten, in Salzwasser einigemal aufgekocht, mit einem Schaumlöffel heraus genommen, auf ein Tuch

gelegt, daß er abtrocknet, dann in ein steinernes Geschirr oder Glas mit grob gestoßenem Pfeffer, einigen Lorbeerblättern und ein wenig Salz hinein gethan, guten Essig darüber gegossen und fest zugebunden, wenn man davon auf den Tisch giebt, wird etwas Provencer-Oel daran gegossen.

557. Gute Erdschwämme oder Champignons in Essig.

Diese müssen klein und noch zu sein, man schneidet die Stiele ein wenig ab, thut sie in kalt Wasser, läßt sie eine Viertelstunde stehen und wäscht sie heraus, läßt sie dann ablaufen und abtrocknen, thut in ein Glas etwas Kräuter und ganze Gewürze, die Champignons darauf, dann so viel guten Essig darüber daß die Champignons ganz darin liegen, und bindet sie zu.

558. Petersilie einzumachen.

Wenn die Petersilie gewaschen und gehakt ist, thut man sie in einen Topf, drückt sie recht ein und schüttet hernach zerlassene Schmalzbutter drüber, daß sie ganz bedeckt ist, läßt sie erkalten, und hebt sie alsdann zum

Gebrauch auf, wo man alsdann mit einem silbernen Löffel davon nimmt so viel man braucht.

559. Sauerampfer einzumachen.

Man pflückt ihn ganz rein ab, wäscht ihn und läßt ihn ablaufen, alsdann stellet man einen irdenen Topf auf das Feuer, der Sauerampfer wird hinein gethan und zugedeckt, öfters herum gerührt und so etwas weichlich darin gedämpft. Dann abkühlen lassen, in einen steinernen Topf gethan und mit Hammelsfett zugegossen, alsdann im Keller aufbewahrt.

560. Rothe Rüben einzumachen.

Nachdem die rothen Rüben rein gewaschen sind, kocht man sie weich, schält und schneidet sie in ganz dünne Scheiben. Während diese noch warm sind, thut man sie in einen Steintopf, schüttet fein geschnittenen Meerrettig, Pfeffer und etwas Salz dazwischen und gießt so viel kalten Essig darauf, daß derselbe übersteht. Man deckt sie wie gewöhnlich zu und hebt sie an einem kühlen Orte auf. In einigen Tagen kann man Gebrauch davon machen.

561. Süße Kirschen einzumachen.

Auf ein Pfund mit einem Federkiel ausgesteinter Kirschen kocht man 3 Viertelpfund Zucker mit einigen Löffeln voll Wasser zu Syrup, thut die Kirschen hinein und läßt sie weich kochen. Hierauf nimmt man sie mit einem nicht fettigen Schaumlöffel heraus, läßt das Nasse recht rein ablaufen und alsdann den Zucker vollends verdicken. Dann werden die Kirschen wieder hinein gethan und noch einmal aufgekocht, aber damit sie nicht ihr Ansehen verlieren, nur kurze Zeit. Abgekühlt, thut man die Kirschen in Einmachgläser; sollte der Syrup nachgelassen haben, so kann man ihn abgießen und noch einmal aufkochen. Beim Einmachen muß der Schaum sowohl vom Zucker, als von den Kirschen gut abgenommen werden.

Zum Aufkochen des Eingemachten muß allemal ein Stück Zucker genommen werden.

562. Saure Kirschen einzumachen.

Man schneidet die halben Stiele von den Kirschen, nimmt zu einem Pfund Kirschen 12 Loth Zucker, einen halben Schoppen Essig, etwas Nelken und Zimmet, läßt dieses zusam-

men kochen und schüttet es, wenn es beinahe kalt ist, über die Kirschen. Drei Tage hinter einander wird es überschüttet und auf dieselbe Art wiederholt.

563. Zwetschen einzumachen.

Werden auf dieselbe Art behandelt, nur nimmt man auf ein halb Hundert Zwetschen ein halb Pfund Zucker und einen Schoppen Essig, übrigens wie oben.

564. Johannisbeeren einzumachen.

Man nimmt schöne reife Johannisbeeren und reinigt sie von den Stielen. Zu einem Pfund Beeren nimmt man ein halb Pfund Zucker, thut beides in eine messingene Pfanne oder in einen Topf, und läßt sie so lange als ein hartes Ei sieden; dann setzt man sie vom Feuer weg, nimmt die Beeren mit einem Schaumlöffel aus dem Zucker, läßt alsdann den Zucker sieden, bis er dick wird, und wenn er etwas erkaltet ist, gießt man ihn über die Johannisbeeren.

565. Himbeeren einzumachen.

Man nimmt, dem Gewichte nach, so viel

Zucker, als rothe Himbeeren, läßt jenen mit etwas Wasser so lange kochen, bis er sich spinnet, setzt ihn dann vom Feuer und schüttet, wenn er aufhört zu sieden, die Himbeeren hinein. Hierauf läßt man sie etwas aufkochen, nimmt sie, wenn sie etwas kalt geworden sind, mit einem Schaumlöffel aus dem Zucker und thut sie in ein Glas. Der Zucker wird sodann noch dicker eingekocht und ausgekühlt darüber gegossen. Will man den Geschmack noch erhöhen, so mischt Johannisbeeren unter die Himbeeren und macht sie mit diesen zugleich ein. Wenn der Zucker sich in einigen Tagen wieder verdünnet, so wird er mit einem Stück Zucker noch einmal umgekocht und dann erkaltet auf die Himbeeren gegossen.

Brombeeren werden auf dieselbe Art eingemacht, nur bleiben bei diesen die Johannisbeeren weg.

566. Aprikosen einzumachen.

Man nimmt frische Aprikosen, wenn sie noch nicht mürbe sind, schälet sie und schneidet sie von einander, nimmt den Kern heraus und läßt sie einmal aufsieden; der Zucker muß aber gut geläutert und ziemlich dick sein, ehe die

Aprikosen hinein kommen. Sobald sie nun einmal überkocht haben, so nimmt man sie heraus, läßt aber den Zucker noch ein wenig kochen, legt die Aprikosen in ein Zuckerglas, und wenn der Zucker etwas erkaltet ist, gießt man ihn darüber.

567. Borsdorfer-Aepfel einzumachen.

Man schält die Aepfel ab, schneidet sie halb durch und den Krips heraus, legt sie nebst einem Stück ganzen Zimmet in kochendes Wasser und läßt sie darin einigemal aufkochen, worauf man sie heraus nimmt und in einem Durchschlage rein ablaufen läßt. Indessen setzt man zu 12—15 Aepfel 1 Pfund Zucker mit ein paar Tassen Wasser auf das Feuer, thut, nachdem er abgeschäumt und dick eingekocht ist, die klein gehackte Schale von 2 Zitronen und deren Saft, wie auch die Aepfel hinzu und läßt alles zusammen so lange kochen, bis die Aepfel klar und ziemlich weich sind. Dann nimmt man sie heraus, läßt den Zucker, wenn er noch nicht dick genug sein sollte, noch so lange kochen, bis er sich mit dem Löffel ziehen läßt und füllt ihn ziemlich erkaltet nebst den Aepfeln in ein Einmachglas.

568. Quitten einzumachen.

Man schält gute Quitten, schneidet sie der Länge nach in mehrere Theile und kocht sie mit Wasser, doch nicht zu weich. Dann seihet man sie ab und thut sie in einen Topf, kocht und läutert zu 1 Pfund Quitten 1 Pfund Zukker mit einem halben Schoppen von dem abgegossenen Quittenwasser, schüttet ihn, wenn er klar ist, heiß über die Quitten und läßt sie damit 2 Tage lang zugedeckt stehen. Nachher gießt man den Zucker ab, setzt ihn auf das Feuer, thut, wenn er kocht, die Quitten dazu und läßt sie eine halbe Viertelstunde langsam kochen. Alsdann nimmt man sie heraus, läßt den Zucker, wenn er noch nicht dick genug ist, noch mehr einkochen und füllt, nachdem beides etwas erkaltet ist, die Quitten in Gläser und den Zucker darüber.

569. Preiselbeeren einzumachen.

Zu einem Pfunde gut gelesener, gewaschener und wieder abgelaufener Preiselbeeren kocht und läutert man ein Pfund Zucker mit ein paar Tassen weißem Franzwein, thut die Beeren nebst etwas Zitronenschale und einigen

Stückchen Zimmet hinein und läßt sie so lange kochen, bis sie durchsichtig werden. Dann nimmt man sie heraus, läßt den Saft, wenn er noch zu flüssig sein sollte, noch etwas einkochen und bringt ihn, wenn er erkaltet ist, nebst den Beeren in ein Einmachglas.

570. Maulbeeren einzumachen.

Zu 2 Pfund schwarzen Maulbeeren läutert man ein Pfund Zucker mit etwas Wasser, thut dann die Maulbeeren hinein und läßt sie, bei gelindem Feuer, weich kochen. Nachher nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und bringt sie in ein Glas, läßt den Saft mit ein paar Zitronenschalen dick einkochen und schüttet ihn ausgekühlt über die Beeren. Einige Tage nachher läßt man den Saft mit ein paar Loth Zucker noch einigemal aufkochen und gießt ihn erkaltet über die Maulbeeren.

571. Wälsche Nüsse einzumachen.

Man nimmt halb reife Nüsse, und ehe sie Holzschale ansetzen, vom Baume, durchsticht sie mit einem spitzigen Holze über's Kreuz, jedoch ohne sie zu zerplatzen und legt sie auf 6 — 12 Tage in kaltes Wasser, welches man

aber täglich dreimal mit frischem vertauschen muß. Alsdann setze man die Nüsse in einer Kasserolle mit frischem Wasser auf das Feuer, läßt sie weich kochen und gießt dann das Wasser davon ab und thut frisches darauf. Wenn sie eine halbe Stunde darin gelegen haben, so nimmt man sie heraus, trocknet sie mit einem Tuche rein ab, spickt sie mit Zimmet, Nelken und Zitronenschale und bringt sie in ein Einmachglas. Hierauf kocht man zu 2 Pfund Nüssen 1 Pfund Zucker zu Syrup, gießt denselben, nachdem er erkaltet ist, über die Nüsse und deckt solche dann fest zu. Nach 3 Tagen gießt man den Zucker wieder ab, läßt ihn mit einem Stückchen Zucker nochmals aufkochen und gießt ihn hernach ebenfalls erkaltet über die Nüsse. Auf diese Art muß er wohl 6—8 mal aufgekocht und über die Nüsse gegossen werden; wenn man aber siehet, daß er die gehörige Dicke hat und die Nüsse ihn gut angezogen haben, so beschwert man diese mit einem gläsernen Deckel, bindet das Glas fest zu und bewahrt es an einem kühlen Orte auf.

572. Grüne Pomeranzen einzumachen.

Kleine grüne Pomeranzen durchsticht man

einigemal mit einer großen Nadel und läßt sie über Nacht in frischem Wasser weichen. Den folgenden Tag kocht man sie ziemlich weich, wechselt aber dabei das Wasser so oft, bis es nicht mehr gelb wird, damit das Bittere davon wegkomme. Hierauf wässert man sie einige Stunden in kaltem Wasser und kocht sie dann vollends weich. Zu 1 Pfund Pomeranzen nimmt man 5 Viertelpfund Zucker; davon läutert man nun die Hälfte mit etwas Wasser und läßt ihn auskühlen. Alsdann thut man die Pomeranzen in ein Glas, gießt den geläuterten Zucker darüber und läßt sie eine Nacht stehen. Den folgenden Tag gießt man den Zucker wieder ab, läßt ihn mit dem erst zurück behaltenen Zucker dick einkochen und gießt ihn dann völlig erkaltet über die Pomeranzen. Das Aufkochen des Zuckers muß noch so oft wiederholt werden, bis er ganz dick ist; auch soll er jedesmal kalt auf die Pomeranzen gegossen werden.

573. Süßer Senf.

Man nimmt süßen Most, siedet ihn, und schäumet ihn ab, läßt solchen auf die Hälfte einkochen, thut etwas ganzen Zimmet und Nel-

ken hinein, auf die Maas gesottenen Most nimmt man ein Viertelpfund grünes, ein Viertelpfund gelbes Senfmehl, schüttet solches in eine große irdene Schüssel und rühret den siedenden Most nach und nach darein, alsdann muß der Senf noch eine halbe Stunde gerührt werden, und wenn er kalt ist, füllt man ihn auf Bouteillen.

574. Saurer Senf.

Der saure Senf wird auf folgende Art emacht: Man nimmt etliche Zwiebeln, etliche Zehen Knoblauch, schneidet beide in Scheiben, gießt ohngefähr einen Schoppen Essig daran; thut ferner noch 4 Lorbeerblätter, ein wenig ganze Nelken und Pfefferkörner dazu, und läßt dieses mit dem Essig so lange als ein hartes Ei sieden. Dann läßt man den Essig durch einen feinen Durchschlag, und rühret ein Viertelpfund Senfmehl damit an. Wenn er kalt gerührt worden ist: füllt man ihn in Bouteillen.

575. Endivien lange Zeit frisch zu erhalten.

Sie werden vor völligem Eintritt des Frostes an einem recht trocknen Mittage aufgenommen, abgeputzt, zusammengebunden und so

umgekehrt mit den Blättern in einem Keller in feuchten Sand eingeschlagen. Man muß sie aber vor der Kälte und vor den Mäusen verwahren.

576. Zwiebeln aufzubewahren.

Hierzu nimmt man die Zwiebeln nicht eher aus, als bis der Stiel umfällt und vergelbt. Ferner wählt man hierzu einen recht trocknen Tag und bringt sie an einen recht trocknen und luftigen Ort, wo man sie in kleinen Bündeln aufhängt. Doch muß der Ort vor der Kälte gesichert sein.

577. Sellerie aufzubewahren.

Man läßt dem Sellerie nur die Herzblätter und setzt ihn, so wie er nur aus der Erde genommen ist, in frischen Sand ein, den man zuweilen mit Wasser anfeuchtet. Auf diese Art kann man ihn den ganzen Winter hindurch frisch erhalten.

578. Meerrettig aufzubewahren.

Wenn man Meerretrig auch im Sommer essen will, so verfährt man damit folgendermaßen: Man zerschneidet die Wurzeln im

Frühjahr, trocknet sie schnell auf einem Ofen, stößt sie zu Pulver und verwahrt dieß in wohl verstopften Flaschen. Bei'm Gebrauch feuchtet man eine Portion davon mit frischem Wasser an und läßt sie einige Minuten stehen, wodurch es dann die ganze Stärke des Meerrettigs wieder bekommt.

579. Märkische Rüben recht lange zu erhalten.

Die Märkischen Rüben, hebt man, nachdem die Fasern davon abgelöst sind, in Fässern auf, die man in trocknen Sand stellt.

580. Küchenkräuter zu trocknen.

Die Küchenkräuter, als: Petersilie, Basilikum, Majoran, Rosmarin, Salbei, werden von den Stielen gemacht, hierauf jede Art besonders auf Bogen Papier dünn aufgestreut und an der Luft gut gedörrt. Wenn sie vollkommen trocken sind, thut man jede Sorte besonders in ein leinenes Säckchen und hängt sie zugebunden an einem trocknen Orte auf. In diesem Zustande sind sie im Winter beinahe so gut zu gebrauchen, als die frischen.

581. Obst überhaupt frisch zu erhalten.

Nehmet Kirschen, Pfirsige, Aprikosen, Johannisträubel, Aepfel oder Birnen und dergleichen Obst, nehmt es bei trockener Witterung und wenn es reif ist vom Baum, trocknet es wohl ab, und rangirt es zwischen Weintraubenblätter, die aber auch recht trocken sein müssen, in ein Fäßchen oder Steintopf gelegt, gießt recht frisches Brunnenwasser darüber, bindet eine Blase darüber und sezet es in einen kühlen Keller, besser ist es noch, wenn man den Topf oder das Fäßchen in einen Brunnen versenken kann, so bleibet es lange Zeit gut.

582. Alle Obstarten, als: Pfirsichen, Aprikosen, Zwetschen u. dgl. auch Zitronen einzulegen und mehrere Jahre frisch zu erhalten.

Man nimmt weißen, saubern Sand und wässert ihn so lange, bis das Wasser auf demselben hell und klar stehen bleibt. Dann gießt man das Wasser ab, trocknet den Sand an der Sonne und gießt guten Conjac oder reinen Franzbranntwein darauf. Nun nimmt man irdene oder hölzerne Gefäße, um die Früchte, die aber weder unreif noch überreif abgenom-

men sein dürfen, darin einzupacken und wohl aufzubewahren.

Man streue in das Gefäß jenen Sand, doch so, daß die Früchte überall Sand zwischen sich haben und einander nicht unmittelbar berühren. Auch darf der irdene Topf nicht an einen zu feuchten, so wenig wie das hölzerne an einen zu warmen Ort gesetzt werden.

583. Zitronen lange Zeit frisch zu erhalten.

Zur Aufbewahrung der Zitronen wählt man einen luftigen und trockenen Ort, wo man sie entweder zwischen die Reiser eines neuen, aus Birkenreisig gebundenen, Besens hineinsteckt und diesen verkehrt aufstellt oder auch in trockenen Sand legt, wo zugleich die noch grünen die Nachreife und die gelbe Farbe der reif abgenommenen Früchte erhalten. Statt des Sandes kann man auch trockenes Salz nehmen und sie damit in ein Kästchen packen. Zuvor kann man jede Zitrone einzeln in Papier — nur in kein Löschpapier, weil dieses die Feuchtigkeit leicht anzieht — einwikkeln oder auch uneingewickelt lassen, in jedem Falle aber sie so legen, daß keine die andere

unmittelbar berührt. Je weiter von einander entfernt, desto besser.

Noch eine andere Art der Aufbewahrung ist folgende: man legt die Zitronen in einen ganz neuen, noch nicht gebrauchten, steinernen Topf, deckt diesen mit einem zinnernen Teller zu und gießt frisches Wasser darauf, welches jedesmal um den dritten Tag abgegossen und durch anderes ersetzt wird. Den Topf setzt man an einen kühlen Ort. Sodann kann man umgekehrt verfahren, daß man den Topf mit frischem Wasser anfüllt, welches man alle drei Tage erneuert und die Zitronen in einer flachen Schüssel, verdeckt darauf setzt.

584. Quitten zu erhalten.

Die Quitten werden vom Baume abgebrochen, geschält und der Kribs heraus geschnitten, doch so, daß die Frucht oben, wo sich die Blüthe befindet, ganz bleibt. Alsdann legt man sie in einen Kessel, gießt so viel Wasser darauf, daß es über die Quitten steht und läßt sie einmal aufkochen, worauf sie vom Feuer genommen und, wenn sie erkaltet sind, in einen Steintopf gelegt werden. Hierbei hat man darauf zu sehen, daß der obere, ganz ge-

bliebene Theil auch oben komme. Nun gießt man von dem Wasser, worin sie abgekocht worden sind, so viel darauf, daß es 2 Finger hoch über steht, und beschwert sie. Man kann sie alsdann zu einem Compot brauchen und auf gewöhnliche Art zubereiten.

585. Wälsche oder Wallnüsse einige Zeit zu erhalten.

Gute, frische Nüsse werden mit einem Tuche sauber abgetrocknet, damit keine Feuchtigkeit an den grünen Schalen bleibe. Dann thut man auf den Boden eines Fäßchens trockenen Flußsand, Nüsse darauf und so bis es voll ist, abwechselnd fort, doch, daß oben wieder Sand kommt. Diesen belegt man dick mit Weinlaub und setzt so das Fäßchen in einen Keller oder an sonst einen kühlen Ort. Noch ist zu bemerken, daß hierzu der Sand weder zu trocken noch zu feucht sein darf.

586. Trauben aufzubewahren.

Die Trauben schneidet man, wenn sie recht reif sind, vom Stock ab, petschirt sie sogleich an den Stielen zu, hängt sie dann in ein Faß oder an einen Ort, wo sie gar keine

Luft haben, wenn sie alsdann im Winter auf den Tisch gegeben werden, legt man sie eine halbe Stunde lang in Wein, damit sie frisch aussehen.

587. Wie man Weintrauben weit versenden kann.

Um dieses zu bewerkstelligen, packt man die Weintrauben in ein Faß ein und füllt die Zwischenräume der Beeren und Trauben mit kleiner Hirse aus, die sich ihrer Kleinheit wegen in alle Höhlungen hineinsetzen.

588. Heidelbeeren zu trocknen.

Die Heidelbeeren werden rein gelesen, sodann auf einem reinen Tische breit aus einander gelegt und an der Luft getrocknet. Während dessen wendet man sie mehreremal um, damit sie von allen Seiten trocken werden. Auf diese Art kann man sie mehrere Jahre hindurch erhalten. Zum Gebrauch kocht man sie in Wasser mit etwas Wein, versüßt sie mit Zukker und Zimmet und giebt sie als einen süßen Salat zum Braten.

589. Eier aufzubewahren.

Man nimmt in ein halb Ohmfaß 4 Pfund

Kalk, füllt dieses mit Wasser, wenn der Kalk gelöscht und das Wasser kalt ist, so thut man Eier hinein, die man Ende August dazu sammelt. Auf diese Art bleiben sie lange frisch.

Marmeladen.

590. Marmelade von Kirschen.

Man nimmt aus Kirschen die Stiele und Kerne heraus und zerquetscht sie; die Kerne aber zerstößt man und macht das Weiße davon. Nun thut man zu 2 Pfund Kirschen ein halb Pfund feinen Zucker, wie auch das Weiße aus den Kernen, läßt alles zusammen, unter beständigem Umrühren mit einem hölzernen Messer, dick einkochen und fügt noch, bald zuletzt, die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu. Wenn die Masse erkaltet ist, wird sie in Gläser aufgehoben.

591. Marmelade von Aepfel oder Birnen.

Man schält Borsdorfer= oder andere gute

Aepfel, schneidet sie in Viertel, kocht sie in Wasser weich und treibt sie hernach durch einen Durchschlag. Alsdann kocht man zu 1 Pfunde solchen Mußes 1 Pfund Zucker mit Wasser und läutert ihn, schüttet das Muß nebst abgeriebener Zitronenschale hinein und kocht alles, unter beständigem Umrühren, so lange, bis die Masse steht, wenn sie auf einen Teller gegossen wird. Wenn die Marmelade ausgekühlt ist, so füllt man sie in Büchsen oder Einmachgläser und hebt sie darin bis zum Gebrauche auf.

Marmelade von Birnen wird eben so bereitet, nur muß man dazu recht gute, saftige Birnen nehmen. Auch kann man einige Quitten darunter thun, welche man ganz so wie die Aepfel behandelt.

592. Marmelade von Aprikosen oder Pfirsichen.

Man schält die Aprikosen oder Pfirsichen, nimmt die Kerne heraus und treibt sie durch einen Durchschlag, damit die Marmelade recht gut werde. Dann kocht man auf 2 Pfund Muß ein und ein halb bis 2 Pfund Zucker dick, rührt das Muß nach und nach hinein, läßt es, unter öfterm Umrühren, so lange kochen, bis es stark genug ist, und vermischt bald zuletzt

etwas gestoßenen Zimmet und Nelken damit. Diese Marmelade wird ebenfalls in Gläsern oder Büchsen aufbewahrt.

593. Marmelade von Johannisbeeren.

Die Johannisbeeren werden ausgepreßt und der Saft so lange gekocht, bis er dick wird. Hernach vermischt man ihn mit so viel geläutertem Zucker, als er schwer, und kocht denselben noch so lange ein, bis ein Tropfen davon auf einem kalten Teller ganz steif ist.

Marmelade von Himbeeren, Brombeeren, Maulbeeren und Erdbeeren wird auf dieselbe Art bereitet, bei keiner aber darf das Abschäumen unterlassen werden.

Sollte eine der hier genannten Marmeladen nach einigen Tagen an Stärke nachlassen, so darf man sie nur noch einmal umkochen.

Warme und kühlende Getränke.

594. Mandelmilch.

Ein Pfund süße Mandeln werden zu mehr

Malen in frischem Wasser gewaschen, dann in einem Mörser mit Zugießung ein wenig Wassers recht fein gestoßen, alsdann in ein ander Gefäß gethan, nach und nach 4 Maas Wasser darunter gerührt, durch eine Serviette wohl ausgepreßt und nach Belieben mit fein gestoßenem Zucker versüßt.

595. Mandelmilch von welschen Nüssen.

Man zieht dazu die braune Haut von den Nüssen, stößt sie mit einem Löffel Wasser im Mörser, damit sie während dem Stoßen nicht öhlig werden, und preßt sie durch ein Tuch, gießt nach Gefallen Wasser hinzu, und versüßt es hinlänglich mit Zucker.

596. Limonade.

Man nehme zu 1 Maas Wasser 3 Stück schöne saftige Zitronen, reibe das Gelbe von einer Zitrone auf Zucker ab, und den Saft von obigen Zitronen dazu, wohl durcheinander gerührt, mit einem Viertelpfund Zucker versüßt, und durch eine Serviette laufen lassen. Nach Belieben kann man ein halb Maas Wein darunter thun, wodurch der Geschmack der Limonade sehr erhöht wird.

597. Limonaden-Syrup.

Man nehme 18 Stück saftige Zitronen reibe 6 Stück davon auf Zucker ab, und drüc den Saft über das abgeriebene Gelbe, koc 2 Pfund Zucker mit einem halben Maas Wa ser zu einem Syrup nnd rühre das abgeri bene Gelbe mit dem Zitronensaft noch warı darunter, lasse es durch ein feines Sieb laufe und fülle es, wenn es erkaltet, in Bouteiller Von diesem Syrup braucht man nur ein kleine Portion in hinreichendes Wasser zu gi ßen und nmzurühren, um in der Geschwindig keit eine vorzügliche Limonade zu erhalten. – Dieser Syrup conservirt sich sehr gut.

598. Erdbeer-Wasser.

Man nehme ungefähr 4 Pfund reis Wald-Erdbeeren und 1 Pfund Himbeeren zerquetscht selbige in einem irdenen Gefäß drücke den Saft einer Zitrone dazu und gieß 2 Maas Wasser darüber. Nachdem es ein halbe Stunde gestanden, drückt man es durc eine Serviette, versüßet es nach Belieben un läßt es sodann durch einen Durchschlag laufe

599. Himbeer-Wasser.

Man zerdrückt die Himbeeren in einem irdenen Gefäß, preßt sie durch eine Serviette nimmt zu einem Maas Saft 2 Maas Wasser, thut den Saft einer Zitrone hinzu, versüßt es und läßt es durch einen Durchschlag oder eine Serviette laufen.

600. Himbeer-Syrup mit Wein-Essig.

Man nimmt von dem auf bekannte Art bereiteten Himbeer-Essig ein Maas, und kocht es mit 3 Pfund Zucker zu einem dicken Syrup, welchen man zuvor mit Eiweiß abschäumt und klar macht.

601. Himbeer-Essig.

Auf eine halbe Maas Himbeeren schüttet man 1 Schoppen Essig, läßt ihn 48 Stunden darüber stehen, alsdann dieselben so viel als möglich ausgedrückt und durch ein Tuch gepreßt, wenn der Essig wohl verschäumt hat thut man ein halb Pfund Zucker hinein, läßt diesen verschäumen, alsdann alles zusammen eine halbe Stunde kochen, erkalten und auf Bouteillen füllen.

602. Kirschen-Wasser.

Man nehme reife Kirschen, stoße sie, nachdem man die Stiele abgezupft, sammt den Kernen, mit etwas Nelken und Zimmet, in einem Mörser, und lasse sie alsdann einige Stunden in einem irdenen Gefäß stehen. Hierauf preßt man sie durch ein leinen Tuch, nimmt zu einem Maas Saft 2 Maas Wasser, versüßt es und läßt es durch eine Serviette oder einen Haarsieb laufen.

603. Kirschen-Saft.

Man stößt die Kirschen mit den Steinen, damit der Saft nach den gequetschten Kernen schmecke, und seihet ihn alsdann durch ein reines Tuch, welches man, nachdem er eine Weile ruhig gestanden hat, noch einmal wiederhol:. Nun thut man zu jedem Pfunde Saft ein halb Pfund gestoßenen Zucker und etwas gestoßenen Zimmet und Nelken, und läßt ihn kochen, während dessen man ihn gut abschäumt. Wenn er zum Perlenschlagen eingekocht ist, so nähert er sich seiner Güte, und um dieses zu erproben, läßt man auf einem Teller einen Tropfen Flüssigkeit erkalten. Sobald derselbe rund bleibt

und bei'm Hin- und Herneigen des Tellers nicht abläuft, so ist der Saft vollkommen gut; durch zu starkes Kochen verliert er seine angenehme Farbe. Abgekühlt, füllt man ihn in Einmachgläser, welche man, nach dem völligen Erkalten des Saftes, fest zubindet.

604. Pomeranzen-Wasser.

Man nimmt 2 Pomeranzen, und klopft sie mit dem Stiel eines Messers, bis sie recht weich sind; man schneidet sie nachher in der Mitte durch, und drückt den Saft davon in ein halb Maas Wasser, in welchem man 8 Loth Zucker zerfließen läßt. Wenn man dieses Wasser 5 — 6 mal aus einem Gefäß in das andere gegossen hat, damit der Zucker leicht und vollkommen zerschmilzt, so kann es getrunken werden.

605. Milch-Wasser.

Man nimmt auf 2 Schoppen gute Milch ein Glas frisches Wasser, gießt es zusammen, mischt ein Weinglas voll Pomeranzenblüthen- und Zucker nach Gefallen dazu, und schüttelt es sehr stark untereinander, damit sich nicht nur die Milch und das Wasser gehörig

vermischen, sondern auch der Zucker zerschmilzt. Sobald beides geschehen ist, ist es trinkbar.

606. Punsch auf gewöhnliche Art.

Nimm ein Pfund Zucker, das Gelbe von 3 Zitronen darauf abgerieben, alsdann diesen Zucker in eine Terrine, drücke den Saft von 6 Zitronen dazu, und gieße ein und ein halb Maas kochendes Wasser, worinnen ein halb Loth Thee gezogen hat, nebst einem halben Maas Arak darüber, deckt die Terrine zu bis es recht gezogen hat, so ist der Punsch fertig.

607. Punsch-Royal.

Ein Pfund Zucker in kleine Stücke geschlagen, in eine Schüssel gethan, den Saft von 6 Zitronen mit einem halben Schoppen Wasser, worin ein halb Loth Thee gezogen hat, durch gesiebt und darüber gegossen. Wenn der Zucker geschmolzen, gießt man ein halb Maas Wein, ein halb Maas Burgunder, ein halb Maas Arak, ein halb Maas Maraschino und einen Schoppen Champagner Wein hinzu, wohl umgerührt, und wird dieser Punsch kalt servirt.

608. Eier=Punsch.

Reibe von einer Zitrone die Schale auf Zucker ab, den Saft von 2 Zitronen, ein halb Pfund Zucker, ein halb Maas Wein, einen halben Schoppen Arak, einen halben Schoppen Wasser und 6 ganze Eier, in einen Topf gethan, auf ein Kohlfeuer gesetzt, und so lange geschlagen, bis der Schaum in die Höhe steigt, und zum serviren bereit ist.

609. Whist.

Nimm ein Loth feinen Thee zu einem halben Maas Wasser, dieses gekocht durch eine Serviette auf ein Pfund Zucker gegossen, den Saft von 6 Zitronen dazu gedrückt, nebst 3 Maas guten Medoc, auf dem Feuer kochend heiß gemacht, und so in Gläsern servirt. Doch ist zu bemerken, daß dieses Getränke durchaus nicht kochen darf, weil es sonst seine Stärke verliert.

610. Nykus.

Zwei Maas Pontac, einen Schoppen Wasser, das abgeriebene nebst dem Saft von 2 Zitronen, 1 Pfund Zucker, ein halbes

Quentchen geriebene Muskatnuß wird in einer Terrine auf Kohlfeuer gesetzt, bis sich ein weißer Schaum zeigt, alsdann 3 Loth Bischoff-Essenz dazu gethan, noch ein Weilchen ziehen lassen, und in gewöhnlichen Punschgläsern servirt.

611. Vin brulé.

Man nimmt 3 Maas guten Franz- oder Rheinwein, nur keinen Champagner, welcher hierzu nicht anwendbar ist, thut solchen mit etwas Zimmet, Nelken und Zitronenschale in eine zinnerne Terrine, versüßt ihn mit 3 Viertelpfund Zucker, läßt ihn auf einer Kohlpfanne kochend heiß werden, zündet ihn alsdann mit einem brennenden Papier an und läßt ihn so lange brennen, bis er von selbst erlöscht. Man läßt ihn durch eine Serviette laufen und servirt ihn warm.

612. Bischof.

Vier Stück bittere Pomeranzen sind mit einem Messer, aber von allen Seiten nur flach mit Schnittchen in die Schale geritzt zu nehmen, und werden auf gelindem Kohlfeuer gebraten, nachher kreuzweis mit tiefen Einschnitten versehen in einen irdenen Topf gethan,

2 Maas guten rothen Wein darüber gegossen, der Topf wohl verdeckt, 4—6 Stunden auf heiße Asche gesetzt, damit die Pomeranzen genugsam extrahirt werden, noch besser ist es, wenn man sie über Nacht kann stehen lassen, alsdann durch eine Serviette gepreßt, und mit einem Pfund Zucker versüßt. Man kann den Bischof sowohl warm als kalt trinken.

613. Hippocras.

Man nimmt 2 Maas guten Wein, ein halb Pfund Zucker, 1 Loth Zimmet, 1 Gran weißen ganzen Pfeffer und die Schale von einer Zitrone, und läßt dieses 24 Stunden verdeckt stehen. Nachher nimmt man einen Filtrirsack, legt ein halb Gran Ambra, mit etwas Zucker fein gestoßen in ein Tüchelchen gebunden hinein, und läßt den Wein einigemal durchlaufen.

614. Milch-Chocolade.

Nimm eine halbe Maas Milch in einen Topf, der jedoch größer sein muß, und setze solches auf das Feuer, sobald die Milch anfängt zu kochen, schüttet man 8 Loth geriebene Chocolade und etwas Zucker, nachdem man

die Süßigkeit liebt, hinein, läßt solchen in die Höhe steigen, nachdem dieses gehörig gekocht hat, werden 6 Eierdotter in einer Schüssel geschlagen, und mit der kochenden Chocolade angerührt, auch noch einige Minuten auf das Feuer gestellt.

615. Reformirter Thee.

Man setzt ein halb Maas Milch an das Feuer, schüttet, wenn sie kocht, einen reichlichen Theelöffel voll vom besten Thee hinein und läßt ihn, nebst gestoßenem Zimmet, Zimmetblüthen, Cardamomen, englischem Gewürz, 3—4 Nelken und hinlänglichem Zucker einigemal aufkochen, bis er gehörig ausgezogen ist. Dann seihet man ihn durch ein Haarsieb, zieht ihn, wenn er wieder kocht, mit 4 — 5 Eierdottern ab und trägt ihn in einer Theekanne auf. Dieses Getränk ist außerordentlich wohlschmeckend.

616. Glüh-Wein.

Zu einer Maas Wein nimmt man ein halb Pfund Zucker, ein Loth ganzen Zimmet und setze dieses in einer Kasserolle auf das Feuer, von 8 Eiern das Gelbe geschlagen, sobald der Wein gekocht, werden die Eierdotter

langsam darunter gerührt, und noch ein wenig auf das Feuer gestellt, alsdann in Tassen servirt.

617. Warmes Bier.

Zu einem halben Maas gutem Bier quirlt man 5 Eierdotter, ein wenig kaltes Bier, etwas Mehl, Salz und gestoßenen Zimmet zusammen. Sobald nun das dazu bestimmte Bier kocht, wird es in das Eingequirlte gegossen, ein Stück Zucker und etwas frische Butter dazu gethan und alles zusammen, unter beständigem Rühren, am Feuer anziehen gelassen. Das Bier muß aber, ehe es zu kochen anfängt, gut abgeschäumt werden.

618. Vinaigre des quatre Voleurs.

Man thut in eine gläserne Flasche Wermuth, Rosmarin, Salbei, Krausemünze und Raute, von jedem 3 Loth. Sodann 4 Loth Lavendelblumen, Knoblauch, Kalmuswurzel, Nelken und Muskatennüsse von jedem ein halb Loth, was aber klein geschnitten und zerstoßen sein muß. Dieses wird nun zusammen in die gläserne Flasche gethan, mit 4 Maas reinem Essig übergossen, mit einer nassen Blase zu-

gebunden und 4 Wochen in einer temperirten Hitze erhalten. Hierauf wird das Flüssige her- ausgepreßt, nachdem der Essig nun destillirt ist, wird demselben 1 Loth in Weingeist aufge- löster Kampfer beigegeben und alsdann zum Gebrauch aufbewahrt.

Dieser Essig ist für jede ansteckende Krank- heit zu empfehlen, wenn man damit die Zim- mer ausräuchert und einige Eßlöffel davon täg- lich einnimmt, so kann man sicher sein daß man nie von irgend einer Krankheit angesteckt wird.

Register.

Suppen.

Nro.		Seite.
1	Wein-Suppe	1
2	Eine braune Wein-Suppe	1
3	Wein-Suppe mit Zitronat	2
4	Jus-Suppe	2
5	Sago-Suppe	3
6	Sago-Suppe mit Kartoffeln	3
7	Sago-Suppe mit Milch	4
8	Sago-Suppe mit Wein	4
9	Gebrannte Mehl-Suppe	4
10	Milch-Suppe	5
11	Blumenkohl-Suppe	5
12	Weißkraut-Suppe	6
13	Gersten-Suppe	6
14	Nudel-Suppe	6
15	Zwetschen-Suppe	7
16	Hagebutten-Suppe	7

Nro.		Seite.
17	Habergrütz-Suppe	8
18	Reiß-Suppe	8
19	Fisch-Suppe mit Reiß	8
20	Reiß-Suppe mit Krebsen	9
21	Wurzel-Suppe	9
22	Wurzel-Suppe anderer Art	10
23	Gewöhnliche Rindfleisch-Suppe	10
24	Fleisch-Suppe mit Klößchen	11
25	Fleischbrüh-Suppe mit Kartoffelmehl	11
26	Eine kräftige Fleisch-Suppe	12
27	Wasser-Suppe mit Brod	12
28	Wasser-Suppe anderer Art	12
29	Gries-Suppe	13
30	Zerfahrne Eier-Suppe	13
31	Bier-Suppe	13
32	Bier-Suppe auf eine andere Art	14
33	Chocoladen-Suppe	14
34	Falsche Chocoladen-Suppe	14
35	Linsen-Suppe	15
36	Erbsen-Suppe	15
37	Zucker-Erbsen-Suppe	16
38	Kartoffel-Suppe	16
39	Kartoffel-Suppe besserer Art	16
40	Eier-Gersten-Suppe	17
41	Eier-Gersten-Suppe auf eine andere Art	17
42	Sauerampfer-Suppe	18
43	Körbel-Suppe	18
44	Eier-Milch-Suppe	18

Nro.		Seite.
45	Eierlauf-Suppe	19
46	Krebs-Suppe	19
47	Eine grüne Kern-Suppe	20
48	Berg-Suppe	20
49	Zitronen-Suppe	21
50	Mandel-Suppe	22
51	Kraft-Suppe	22
52	Kraft-Suppe anderer Art	23
53	Buttermilch-Suppe	23
54	Geriebelte Mehl-Suppe	23
55	Geriebelte Milch-Suppe	24
56	Gedörrte Zwetschen-Suppe	24
57	Panadel-Suppe	24
58	Karpfen-Suppe	25
59	Eine gute Aal-Suppe	26
60	Braune Suppe von Fischen zur Fastenzeit	27
61	Kloster-Suppe mit Wein	28
62	Kalbshirn-Suppe	28
63	Hühner-Suppe	29
64	Hasen-Suppe	30
65	Weiße gestoßene Suppe	30
66	Milz-Suppe	31
67	Baumwollen-Suppe	32
68	Bouillon auf Reisen	32

Kalteschalen.

69	Wein-Kalteschale mit Zitronen	34
70	Erdbeeren-Kalteschale	34
71	Kirsch-Kalteschale	35

Nro.		Seite.
72	Wein-Kalteschale mit Brod . .	35
73	Bier-Kalteschale	36
74	Himbeer-Kalteschale . . .	36
75	Heidelbeer-Kalteschale . . .	36
76	Milch-Kalteschale	37

Eingelegtes zu Suppen.

77	Gebackene Reißschnitte . . .	37
78	Klößchen zur Suppe . . .	38
79	Butter-Klößchen	39
80	Semmel-Klößchen . . , .	39
81	Kartoffel-Klößchen	40
82	Hirn-Klößchen	40
83	Weiße Klößchen von Hühnerfleisch .	41
84	Gebackenes Kalbsgehirn . . .	42
85	Mandel-Brödchen	42
86	Krebs-Klößchen	43
87	Leber-Klößchen	43
88	Braune Butter-Klößchen . .	44
89	Klöße in Krebs-Suppe . . .	44
90	Kalbfleisch-Klößchen . . .	45
91	Gebackene Erbsen zur braunen Fisch- oder Fleisch-Suppe . . .	45
92	Reiß-Klößchen	46
93	Weiße Klöße von Fischen . .	46
94	Griesmehl-Klößchen . . .	47

Verschiedene Gemüse.

95	Zucker-Erbsen oder Zucker-Schoten	48

Nro. Seite.

96 Kohlraben 48
97 Kohlraben mit Blumenkohl . . 49
98 Spargel 50
99 Spargel auf andere Art . . 51
100 Gefülltes Weiß-Kraut . . . 51
101 Weiß-Kraut gedämpft . . . 52
102 Gebackenes Weiß-Kraut . . 52
103 Wirsching-Kraut 53
104 Rosen-Kohl 54
105 Berliner-Rüben 54
106 Hopfen 55
107 Rawunzel 55
108 Blaukraut oder Blaukohl . . 55
109 Gekochter Stoff- oder Kopfsalat . 56
110 Antivien 56
111 Schneid-Kraut 57
112 Blumen-Kohl 57
113 Blumen-Kohl anderer Act . . 58
114 Frische Bohnen zu dämpfen . . 58
115 Eingemachte Bohnen . . . 59
116 Sauerkohl. (Sauerkraut) . . 59
117 Sauerkraut mit Stockfisch . . 60
118 Sauerkraut mit Kartoffelbrei . . 61
119 Kartoffeln zu Rind- oder Schöpsen-
fleisch 61
120 Kartoffeln mit Senf . . . 62
121 Gestofte Kartoffeln . . . 62
122 Kartoffeln mit Petersilie . . 63
123 Kartoffeln mit Petersilie anderer Art 63

Nro. Seite.

124 Kartoffeln mit Sardellen . . 63
125 Salz-Kartoffeln 64
126 Kartoffeln mit süßem Rahm . . 65
127 Gefüllte Kartoffeln . . . 65
128 Artischoken mit grünen Erbsen oder mit sogenannten Kern-Erbsen . 66
129 Artischoken 66
130 Artischoken mit einer Zitronen-Sauce 67
131 Spinat 68
132 Petersilienwurzeln 69
133 Schwarzwurzel 69
134 Weiße Rüben mit Kartoffeln . . 69
135 Roth-Kraut 70
136 Blaukraut oder Winterkohl . . 70
137 Sprossen von Blaukraut oder Winterkohl 71
138 Römischer Kohl 72
139 Römischer Kohl anderer Art . . 73
140 Laub-Frösche 73
141 Laub-Frösche anderer Art . . 74
142 Gefüllte Kohlraben 75
143 Frische Morcheln als Gemüs' . 76
144 Erdäpfel in einer Butter-Sauce . 76

Verschiedene Auflagen zu Gemüsen.

145 Hirn-Schnitten 7
146 Gebackenes Kalbs-Hirn . . . 7
147 Kalbs-Milz 7
148 Gebackene Gansleber . . . 7

Nro. Seite.
149 Gebackene Sardellen . . . 79
150 Nudelwürstchen 79
151 Gebackene Fleisch-Klöße . . 80
152 Fleisch-Pastetchen 80
153 Gebackene Schweinsfüße . . 81
154 Gebackene Kalbsfüße . . . 81
155 Frickadellen 82
156 Kalbs-Karminaden . . . 82
157 Gefüllte Kalbs-Rippen . . . 83
158 Schweins-Karminaden . . . 84
159 Karminade mit Flor . . . 84
160 Kalbs-Leber 85
161 Kalbs-Rippen mit Papier umbunden
auf französische Art . . . 86

Saucen.

162 Zwiebel-Sauce 87
163 Ragout-Sauce 87
164 Kirsch-Sauce 88
165 Rahm-Sauce 88
166 Kalte Sauce über Rindfleisch . 89
167 Gewöhnliche Wein-Sauce . . 89
168 Rothe Wein-Sauce . . . 90
169 Hagebutten-Sauce . . . 90
170 Gelbe Roberts-Sauce . . . 90
171 Spanische-Sauce 91
172 Eine Sauce über Geflügel . . 91
173 Milch-Sauce mit Krebs-Butter . 92
174 Milch-Sauce 92

Nro.		Seite.
175	Milch-Sauce auf eine andere Art	92
176	Charlotten-Sauce . . .	93
177	Zitronen-Sauce	93
178	Senf-Sauce zu Fische . .	94
179	Speck-Sauce	94
180	Sauerampfer-Sauce . . .	95
181	Capern-Sauce	95
182	Trüffel-Sauce	95
183	Senf-Sauce	96
184	Petersilien-Sauce zu Hammelfleisch	96
185	Petersilien-Sauce . . .	97
186	Austern-Sauce	97
187	Sardellen-Sauce zu Rindfleisch .	98
188	Braune Sardellen-Sauce . .	98
189	Eine gute Sauce zu allen kalten Braten und Rindfleisch . .	99
190	Sauce zu jungen Hühnern . .	99

Verschiedenes Fleischwerk und Ragout.

a) Rindfleisch.

191	Rindfleisch auf gewöhnlich Art .	100
192	Gerolltes Rindfleisch . . .	101
193	Gerolltes Rindfleisch auf eine andere Art	102
194	Rindfleisch mit Wein . . .	103
195	Gesalzenes Rindfleisch . . .	104
196	Rindfleisch mit Sardellen . .	105
197	Gedämpftes Rindfleisch . .	105

Nro.		Seite.
198	Boeufsteaks	107
199	Boeufsteaks mit Austern-Sauce .	107
200	Boeuf a la Mode . . .	107
201	Gebratene Rindszunge . .	108
202	Rindszunge mit Wein-Sauce .	109
203	Rinds-Zunge mit kleinen Rosinen und Capern	109
204	Gehirn zu kochen . . .	110

b) Kalbfleisch.

Nro.		Seite.
205	Kalbfleisch mit Sellerie . .	111
206	Gedämpftes Kalbfleisch . .	112
207	Geklopftes Kalbfleisch . . .	112
208	Braunes Kalbfleisch mit Speck .	113
209	Fricassee von Kalbfleisch . .	114
210	Ragout von Kalbfleisch mit Kukummern	115
211	Gedämpfte Brisolen oder Kälberrippen	116
212	Kälberfüße in einer Sauce . .	116
213	Kalbfleisch mit kleinen Rosinen und Capern	117
214	Einen Kalbskopf zuzurichten . .	117
215	Gebackener Kalbskopf . . .	119
216	Gefüllte Kalbs-Ohren . .	119
217	Kälberzungen mit Sauce . .	121
218	Ein Kalbsgekröße zu kochen . .	121
219	Kalbsgekröße mit Eier-Sauce .	122
220	Kalbsleber in Schnitten zu backen	122
221	Kalbsnierenschnitten . . .	123

Nro. Seite.

222 Kalbsleber im Ganzen zu braten . 123
223 Gedämpfte Kalbsleber . . . 124
224 Gefüllte Kalbsmilz . . . 125
225 Gespickte Kalbsleber . . . 126
226 Fricassirtes Kalbshirn . . . 127
227 Frikadellen mit Trüffel- oder Sardellen-Sauce 127
228 Lungenmus 128

c) Hammelfleisch.

229 Hammelfleisch zu kochen . . 129
230 Karminaden von Hammelfleisch . 130
231 Hammelfleisch mit Capern . . 131
232 Ragout von Hammelbraten . . 131
233 Hammelfleisch mit kleinen Rosinen und Zitronen 132
234 Gestoftes Hammelfleisch . . 132
235 Hammelfleisch mit Kümmelsauce . 133
236 Hammelsschlegel als Rehschlegel zu geben 133
237 Lammfleisch mit Allerlei . . 134
238 Lammfleisch mit Sauerampfer . 134
239 Lammfleisch mit Wein- und Zitronensauce 135
240 Lammfleisch mit Sardellen und Capern 135
241 Lammfleisch mit Knoblauch . . 136
242 Lammskeule mit Charlotten . . 137

Nro. Seite.

d) Schweinefleisch.

243 Schweinefleisch zu kochen . . 137
244 Schweinefleisch mit Wildpretsauce 138
245 Schweinsrippen mit Obstsauce . 138
246 Geräucherten Schinken zu kochen . 139

e) Wildpret.

247 Wildes Schweinefleisch zu kochen . 140
248 Einen wilden Schweinskopf zu sieden 141
249 Schwarz=Wildpret mit Sauce . 142
250 Hirsch= oder Reh=Wildpret zu braten 142
251 Schwarz=Wildpret . . . 143
252 Hasenbraten 143
253 Ragout von Hasen . . . 143
254 Frisch gekochtes Hirsch= oder Reh=Wildpret 144
255 Hirsch= oder Rehbrust mit einer Sauce 144

f) Geflügel.

256 Ragout von übrig gebliebener gebratener Gans oder anderem Geflügel 145
257 Gänsepfeffer schwarz zu kochen . 146
258 Gänseleber zu kochen . . . 147
259 Gänseleber in einer Trüffel=Sauce 148
260 Tauben mit Petersilie und Klößchen 149
261 Gefüllte fricassirte Tauben . . 150
262 Gebeitzte Tauben wie Rebhühner zuzurichten 150

Nro.		Seite.
263	Junge Tauben in einer schwarzen Sauce	151
264	Junge Hühner	152
265	Junge Enten	152
266	Junge Tauben, gedämpft . .	152
267	Tauben in brauner Sauce . .	152
268	Alte und junge Hühner in einer weißen Sauce	153
269	Fricassirte junge Hühner . .	154
270	Junge Hühner mit Klößchen .	155
271	Alte und junge Hühner mit Häring oder Sardellen gespickt . . .	156
272	Junge Hühner in Spargel oder Blumenkohl	156
273	Junge Hühner mit grünen Erbsen	158
274	Gedämpfte Enten mit Capernsauce	158
275	Wilde Enten mit Capernsauce .	159
276	Zahme Enten gefüllt . . .	159
277	Wilde Enten gefüllt . . .	161
278	Wilde Enten gedämpft mit schwarzer Sauce	161
279	Fricassee von allerhand Geflügel .	162
280	Gekochte Rebhühner mit Charlotten-Sauce	162
281	Gebratene Schnepfen mit Sauce .	163
282	Uebrig gebliebenes Fleisch von allerlei Geflügel zu grillirtn . .	163

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

283	Gute Klöße zu machen . .	164

Nro.		Seite.
284	Mark-Klöße	166
285	Gerührte Klöße	166
286	Leber-Klöße	167
287	Klöße von übrig gebliebenem Kalbfleisch	168
288	Hefen-Klöße	169
289	Karthäuser-Klöße . . .	170
290	Kartoffel-Klöße	171
291	Mandel-Würstchen . . .	171
292	Mandel-Schnitte . . .	172
293	Reiß-Schnitten	172
294	Eine Mehlspeise mit Hefe . .	173
295	Gefüllte Omelets, oder Pfannenkuchen	174
296	Italienische Nudein, oder Makaroni	175
297	Schinken-Nudeln . . .	176
298	Dampf-Nudeln	176
299	Gewöhnliche Nudeln . . .	178
300	Reiß-Pudding	178
301	Pudding von Nudeln . . .	179
302	Pudding auf eine andere Art .	180
303	Ein Pudding von Fischen für circa 7 bis 8 Personen . . .	180
304	Englischer Pudding . . .	182
305	Englischer gebackener Pudding .	182
306	Gebackener Pudding . . .	183
307	Pudding von schwarzem Brode .	184
308	Aepfel-Pudding	184
309	Mandel-Pudding	185
310	Reiß-Auflauf	186

Nro.		Seite.
311	Auflauf von Milchbrod . .	187
312	Auflauf von Krebsen . . .	187
313	Auflauf von Kartoffeln . .	188
314	Auflauf von Gries-Mehl . .	189
315	Auflauf mit Mandeln . . .	190
316	Auflauf mit Aepfel . . .	191
317	Reiß-Muß	192
318	Muß von schwarzem Brode . .	192
319	Gebackenes Eierbrod . . .	193
320	Mandel-Speise wie Speck mit Erbsen als Fastenspeise . . .	194
321	Mehlspeise mit Mandeln . .	195
322	Gefüllter Scheiterhaufen . .	195
323	Gebrannter Brei . . .	196
324	Zitronen-Brei	197
325	Mandel-Brei	197
326	Spanischer-Brei	197
327	Gefülltes Milchbrödchen . .	198
328	Bettel-Kuchen	198
329	Pfannen-Kuchen	199
330	Fleisch-Pfannen-Kuchen . .	199
331	Süßer Nudel-Kuchen . . .	200
332	Schnitten von einem Hecht . .	201
333	Eier weich zu kochen . . .	202
334	Gerührte Eier mit einer Kruste .	203
335	Gerührte Eier mit Sardellen .	203
336	Gebackene Eier	203
337	Eingeschlagene Eier . . .	204
338	Ragout von Eiern . . .	204
339	Eierwürste in einer Sauce . .	205

Nro. Seite.

Fische verschiedener Art.

340 Ragout von Hecht . . . 206
341 Hecht en Matelot . . . 207
342 Gespickter Hecht en Ragout . . 208
343 Hecht blau zu kochen . . . 209
344 Karpfen mit brauner Sauce . 210
345 Karpfen mit einer Kräuter-Sauce 210
346 Gefüllter Karpfen . . . 211
347 Einen Karpfen auf der Schüssel zu kochen 213
348 Karpfen blau zu kochen . . 213
349 Forellen blau zu kochen . . 214
350 Forellen mit Butter und Petersilie 215
351 Forellen mit Sauce . . . 215
352 Karpfen mit Burgunderwein . 215
353 Fricassee von Aal . . . 216
354 Aal auf dem Rost gebraten . . 217
355 Gefüllter Aal 218
356 Aal blau zu kochen mit einer kalten Sauce 219
357 Barben zu kochen . . . 220
358 Barben in Zitronen-Sauce . . 220
359 Barschen in einer Sauce . . 221
360 Grundeln und Gressen blau zu kochen mit kalter Sauce . . . 222
361 Salm zu kochen 223
362 Salm gebraten 223
363 Lachs in einer Sauce . . . 224

Nro. Seite.
364 Laberdan in einer Sauce . . 224
365 Stockfische zu kochen . . . 225
366 Stockfisch in einer Rahm-Sauce . 225
367 Gebackene Fische 226
368 Krebse zu kochen 227
369 Schnecken zu kochen . . . 228
370 Gebratene Austern . . . 229
371 Falsche Austern in Schalen . . 230
372 Froschschenkel zu fricassiren . . 230

Braten verschiedener Art.

373 Gebeitzter Rindsbraten mit Sauce 231
374 Rindsbraten auf englische Art . 232
375 Rindsbraten mit einer Senf-Sauce 233
376 Lenden-Braten 233
377 Gespickter Kalbsbraten . . . 234
378 Saurer Kalbsbraten . . . 235
379 Ungespickter Kalbsbraten . . 236
380 Gefüllte Kalbsbrust . . . 237
381 Gespickte Hammelskeule zu braten 238
382 Hammelsbraten mit Charlotten . 238
383 Hammelsbraten mit Knoblauch . 239
384 Gefüllte Hammelsbug oder Hammelsbrust 239
385 Lamms-Braten 239
386 Lammsbrüstchen zu braten . . 240
387 Schweine-Braten . . . 240
388 Schweine-Schlegel . . . 241
389 Schweine-Rippen zu braten . 242

Nro.		Seite.
390	Gebratenes Halsstück . . .	242
391	Welschen Hahn zu braten . .	243
392	Kapaunen und Poularden zu braten	244
393	Junge Hähne und Tauben zu braten	244
394	Junge gefüllte Tauben zu braten .	244
395	Gebratener Auerhahn . . .	245
396	Gebratener Fasan . . .	247
397	Kapaunen wie Fasanen zu braten	248
398	Gebratene Feldhühner . . .	249
399	Gebratene Haselhühner . .	249
400	Wilde Tauben zu braten . .	249
401	Gebratene Krammetsvögel . .	250
402	Gebratene Lerchen . . .	250
403	Gebratene Schnepfen . . .	251
404	Eine gefüllte Gans zu braten .	253
405	Gebratene Enten	254
406	Wilde Gänse zu braten . .	255
407	Wilde Enten zu braten . .	255
408	Spanferkel zu braten . . .	256
409	Hirsch-Wildpret gebraten . .	257
410	Hirschziemer gebraten . . .	258
411	Rehschlegel zu braten . . .	259
412	Rehziemer zu braten . . .	259
413	Einen Hasen zu braten . .	259
414	Junge Hasen auf eine andere Art zu braten	260

Salat auf verschiedene Art.

415	Salat von Sellerie . . .	260

Nro. Seite.

416 Salat von Sellerie und Schmalzkraut 261
417 Salat von Schmalzkraut . . 261
418 Salat von jungem Lattig . . 261
419 Salat von Kopflattig . . . 262
420 Salat von Spargel . . . 262
421 Salat von grünen Bohnen . . 262
422 Kraut-Salat 263
423 Härings-Salat mit Kartoffeln . 263
424 Kartoffel-Salat 264
425 Härings-Salat 264
426 Sardellen-Salat . . . 265
427 Kukummern- oder Gurken-Salat 265
428 Salat von einem Ochsenmaul . 265
429 Eier um den Salat damit zu zieren 266

Verschiedenes Fleisch und Fische mit Gellee.

430 a) Saure Gellee zu kochen . . 266
431 Welscher Hahn, Kapaunen und Poularden mit Gellee . . . 268
432 Junge Hähne und Tauben in Gellee 270
433 Zahme Gänse und Enten in Gellee 270
434 Wilde Gänse und Enten in Gellee 270
435 Auerhühner und Birkhühner in Gellee 271
436 Haselhühner und Feldhühner in Gellee 271
437 Fasan in Gellee 271
438 Rindfleisch in Gellee . . . 272
439 Fische in Gellee 273
440 Preßkopf zuzubereiten . . . 274

Nro.		Seite.
441	b) Süße Gellee	275
442	Erdbeer-Gellee	276
443	Rosen-Gellee	277
444	Orangen-Gellee	277
445	Blanc-manger	277
446	Creme von Reiß	278
447	Creme von Chocolade . . .	279
448	Creme von Wein . . .	279
449	Creme von Erdbeeren . . .	280
450	Crême à la Vanille . . .	281
451	Crême à la portugaise . .	282
452	Gestandene Wein-Creme . .	282
453	Süße Milch	283
454	Eier-Käse	284
455	Eier-Käse mit Mandeln . .	285

Pasteten, Torten und anderes Backwerk.

456	Eine warme große Kalbfleisch-Pastete	286
457	Warme Pastete mit jungen Hühnern	289
458	Warme Pastete mit Tauben . .	290
459	Eine offene Pastete . . .	291
460	Eine Pastete auf eine andere Art .	292
461	Jagd-Pastete auf Reisen . .	293
462	Eine umgestürtzte Farce-Pastete .	295
463	Pastete von Kartoffeln . . .	296
464	Warme Pastete mit Fischen .	297
465	Eine kalte Pastete mit Feldhühnern	299
466	Eine kalte Pastete mit Haselhühner	302

Nro.		Seite.
467	Eine kalte Pastete mit Schnepfen	303
468	Eine kalte Pastete mit Gänseleber	303
469	Blätterteig zu Torten und sonst feinem Backwerk	305
470	Eine Aepfel-Torte . . .	306
471	Zitronen-Torte	307
472	Butter-Torte	308
473	Butter-Torte anderer Art . .	308
474	Warme Torte	309
475	Aprikosen-Torte	310
476	Bisquit-Torte	310
477	Bisquit-Torte von Vanille . .	311
478	Englische-Torte	312
479	Kraft-Torte mit Pomeranzen .	312
480	Tourte admirable . . .	313
481	Mark-Torte	313
482	Brod-Torte	314
483	Mandel-Torte	315
484	Sand-Törtchen	315
485	Prinzessin-Törtchen . . .	316
486	Guß auf Torten von frischen Früchten	317
487	Weiße Glace	317
488	Chocolade-Glace	318
489	Glace à la rose	318
490	Hiepen	318
491	Hiepen anderer Art . . .	319
492	Zimmet-Hohlhiepen . . .	320
493	Mandel-Hiepen	320
494	Mandel-Häufchen . . .	321

Nro.		Seite.
495	Wasser-Küchelchen	322
496	Weinschnitten	322
497	Anis-Brod	323
498	Pomeranzen-Brod . . .	324
499	Zwieback-Brod	324
500	Belgrader-Brod	325
501	Chocolade-Brod	325
502	Gehackte Mandel-Kränze . .	326
503	Mandel-Bretzeln	326
504	Rahm-Küchelchen . . .	327
505	Kleine Königs-Kuchen . .	328
506	Zitronen-Küchelchen . . .	328
507	Kleine französische Kuchen . .	329
508	Schneeballen	329
509	Schneeballen anderer Art . .	330
510	Königs-Kuchen	330
511	Mandel-Kuchen	331
512	Englische Schnitten . . .	332
513	Kleine Kräpfel auf englische Art .	332
514	Basler-Lebkuchen . . .	333
515	Butter-Bisquit	334
516	Chocolade-Bisquit . . .	334
517	Berner-Bisquit	335
518	Kleine Bäckereien . . .	335
519	Zucker-Strauben	336
520	Butter-Kringel	337
521	Räder-Gebacknes . . .	337
522	Mandel-Kollatschen . . .	338

Nro. Seite.

523 Butter-Kollatschen . . . 338
524 Zucker-Kollatschen . . . 339
525 Zimmet-Sterne zu machen . . 339
526 Zucker-Bretzeln 340

Hefen-Backwerk.

527 Hefenteig zu verschiedenem Backwerk und zu Kräpfeln 341
528 Gefüllte Kräpfel 342
529 Ordinaire Hefenwaffeln . . 342
530 Augsburger Butter-Ringel . . 343
531 Braunschweiger-Kuchen . . 344
532 Rühr-Kuchen 344
533 Portugiesische-Kuchen . . . 345
534 Radon-Kuchen 346
535 Mürbe Bretzeln 346
536 Dünner Kuchen 347
537 Geschwinder Kuchen . . . 347
538 Saurer Rahm-Kuchen . . . 348
539 Mandel-Kuchen 348
540 Chocoladen-Kuchen . . . 349
541 Kirsch-Kuchen 350
542 Apfel-Kuchen 351
543 Heidelbeer-Kuchen . . . 351
544 Zwetschen-Kuchen . . . 352
545 Anis-Kranz 352
546 Gesottenes Backwerk . . . 353

Nro. Seite.

Verschiedenes einzumachen.

547 Sauerkraut einzumachen . : 354
548 Bohnen einzumachen . . . 356
549 Bohnen auf andere Art . . 357
550 Kleine Bohnen in Essig einzumachen 357
551 Kopf-Salat einzumachen . . 358
552 Römische Kohlstengel einzumachen . 360
553 Salz-Kukummern einzumachen . 361
554 Essig-Kukummern einzumachen . 362
555 Essig-Kukummern einzumachen auf andere Art 363
556 Hollunder-Blüh in Essig einzumachen 363
557 Gute Erdschwämme oder Champignons in Essig 364
558 Petersilie einzumachen . . . 364
559 Sauerampfer einzumachen . . 365
560 Rothe Rüben einzumachen . . 365
561 Süße Kirschen einzumachen . . 366
562 Saure Kirschen einzumachen . 366
563 Zwetschen einzumachen . . . 367
564 Johannisbeeren einzumachen . 367
565 Himbeeren einzumachen . . 367
566 Aprikosen einzumachen . . 368
567 Borsdorfer-Aepfel einzumachen . 369
568 Quitten einzumachen . . . 370
569 Preiselbeeren einzumachen . . 370

Nro. Seite.

570 Maulbeeren einzumachen . . 371
571 Wälsche Nüsse einzumachen . . 371
572 Grüne Pomeranzen einzumachen . 372
573 Süßer Senf 373
574 Saurer Senf 374
575 Endivien lange Zeit frisch zu erhalten 374
576 Zwiebeln aufzubewahren . . 375
577 Sellerie aufzubewahren . . 375
578 Meerrettig aufzubewahren . . 375
579 Märkische Rüben recht lange zu erhalten 376
580 Küchenkräuter zu trocknen . . 376
581 Obst überhaupt frisch zu erhalten 377
582 Alle Obstarten, als: Pfirsichen, Aprikosen, Zwetschen u. dgl., auch Zitronen einzulegen und mehrere Jahre frisch zu erhalten . . 377
583 Zitronen lange Zeit frisch zu erhalten 378
584 Quitten zu erhalten . . . 379
585 Wälsche oder Wallnüsse einige Zeit zu erhalten 380
586 Trauben aufzubewahren . . 380
587 Wie man Weintrauben weit versenden kann 381
588 Heidelbeeren zu trocknen . . 381
589 Eier aufzubewahren . . . 381

Nro. Seite.

Marmeladen.

590 Marmelade von Kirschen . . 382
591 Marmelade von Aepfel oder Birnen 382
592 Marmelade von Aprikosen oder Pfirsichen 383
593 Marlelade von Johannisbeeren . 384

Warme und kühlende Getränke.

594 Mandelmilch 384
595 Mandelmilch von welschen Nüssen 385
596 Limonade 385
597 Limonaden-Syrup . . . 386
598 Erdbeer-Wasser 386
599 Himbeer-Wasser 387
600 Himbeer-Syrup mit Wein-Essig 387
601 Himbeer-Essig 387
602 Kirschen-Wasser 388
603 Kirschen-Saft 388
604 Pomeranzen-Wasser . . . 389
605 Milch-Wasser 389
606 Punsch auf gewöhnliche Art . 390
607 Punsch-Royal 391
608 Eier-Punsch 391
609 Whist 391
610 Nykus 391
611 Vin brulé 392

Nro.		Seite.
612	Bischof	392
613	Hippocras	393
614	Milch=Chocolade	393
615	Reformirter Thee	394
616	Glüh=Wein	394
617	Warmes Bier	395
618	Vinaigre des quatre Voleurs .	395

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Klarin, Elisabeth

Die wohlunterrichtete und sich selbst lehrende Köchin oder die Kunst ...
kochen zu lernen

Hanau 1828

Oecon. 985 l
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296453-5